



КВАШЕНИЕ, ЗАСОЛКА, МОЧЕНИЕ

КАПУСТА • ЯБЛОКИ • АРБУЗЫ
ОГУРЦЫ • ПОМИДОРЫ

*Вкусные
и полезные
заготовки*



КУЛЬ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

SHOUT **IT**
SHARE



Annotation

Рецепты полезных заготовок из овощей, фруктов, зелени и грибов! Воспользовавшись ими, вы сохраните урожай и круглый год сможете угощать семью и гостей домашними разносолами!

- Квашение: классическая квашеная капуста, помидоры с зеленью и чесноком, ароматные огурцы, пряные баклажаны, бочковые арбузы

- Засолка: пикантная цветная капуста, быстрые малосольные огурцы и помидоры, баклажаны с хреном, соленые рыжики

- Мочение: яблоки с черносливом, груши в медовом сиропе, сливы с душистыми травами

- Маринование без уксуса: огурцы в яблочном соке, помидоры с крыжовником, перец в томате, баклажаны в аджике и множество других аппетитных рецептов.

- Анна Владимировна Кобец



- Введение

- Заготовки из капусты



- Квашеная и соленая белокочанная капуста

- Маринованная и консервированная белокочанная капуста

- Заготовки из краснокочанной капусты

- Заготовки из цветной капусты

- Заготовки из других видов капусты

- Заготовки из огурцов



- Соленые и квашеные огурцы

- Маринованные и консервированные огурцы

- Заготовки из кабачков, патиссонов, цукини



- Квашеные, моченые и соленые кабачки, патиссоны, цукини

- Маринованные и консервированные кабачки, патиссоны, цукини

- Заготовки из арбузов



- Соленые и квашеные арбузы

- Маринованные и консервированные арбузы

- Заготовки из помидоров



- Квашенные и соленые помидоры
 - Маринованные и консервированные помидоры
- Заготовки из перца
 -
 - Квашеный и соленый перец
 - Маринованный и консервированный перец
- Заготовки из баклажанов
 -
 - Квашенные и соленые баклажаны
 - Маринованные и консервированные баклажаны
- Заготовки из фасоли
 -
 - Квашеная и соленая фасоль
 - Маринованная и консервированная фасоль
- Заготовки из корнеплодов и зелени
 -
 - Квашенные и соленые корнеплоды
 - Маринованные и консервированные корнеплоды
 - Квашеная и соленая зелень
 - Маринованная и консервированная зелень
- Заготовки из фруктов и ягод
 -
 - Моченые, соленые, квашенные фрукты и ягоды
 - Маринованные и консервированные ягоды
- Заготовки из грибов
 -
 - Соленые грибы
 - Маринованные грибы
- Заключение

Анна Владимировна Кобец

Квашение, засолка, мочение

Капуста, яблоки, арбузы, огурцы, помидоры

© DepositPhotos.com / Naddya, agrino, fzsolt1234, Bareta, belchonock, Nitrub, colnihko, 5PH, digitalgenetics, обложка, 2017

© Shutterstock.com / rsooll, MAKSYM SUKHENKO, tm_zml, Lepas, Golbay, Nataliia K, обложка, 2017

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017

Введение

Квашение, соление и мочение – довольно распространенные способы заготовки овощей, фруктов и грибов на зиму. И это неудивительно, поскольку приготовленные таким образом продукты являются не только вкусными, но и очень полезными и питательными. Благодаря особым молочнокислым бактериям, образующимся в процессе заготовления, в них сохраняются и приумножаются витамины и микроэлементы, а также вырабатываются ценные ферменты.

В чем же разница между солением, квашением, мочением? Как указывает крупнейший исследователь кулинарии В. Похлебкин, основное отличие заключается в том, какие виды рассола используются. В солениях концентрация соли в рассолах составляет не менее 6–8 %, в мочениях – 1,5–2 %, с обязательным содержанием в последних сахара не менее 6 %. В квашениях же рассол сам выделяется из овощей, вытягиваемый солью, добавляемой в количестве 2,5–3 % от общей массы.

Однако в данной книге названия рецептов следуют сложившейся традиции, и приготовленные в рассоле огурцы могут называться как квашеными, так и солеными. Помимо упомянутых способов заготовки тут также приводятся рецепты маринования без уксуса. Его заменяют лимонным соком и лимонной кислотой, а также кислыми соками ягод и фруктов.

Обратите внимание, что сроки готовности квашений и солений указаны условные: при повышении температуры в помещении процессы размножения бактерий ускоряются, при понижении – замедляются. В любом случае такие заготовки следует регулярно проверять и при необходимости снимать плесень, доливать рассол. При активном процессе брожения рассол может переливаться через край емкостей, поэтому их нужно ставить на поддон или не заполнять доверху. В качестве кругов, на которые устанавливают гнет, не рекомендуется использовать фанеру, ДСП и другие материалы, которые могут содержать вредные вещества.

В рецептах количество овощей, фруктов и ягод указано в килограммах. При этом взвешивать надо уже подготовленное сырье, например капусту без верхних листьев и кочерыжки. Количество же соли и сахара указано в столовых и чайных ложках. Если вам удобно измерять их в граммах, учитывайте, что в 1 столовой ложке содержится 30 г соли, 30 г жидкого меда, 25 г сахара, а в чайной – 12 г соли, 10 г сахара и 5 г лимонной кислоты.

Заготовки из капусты

Для квашения подходят среднепоздние и поздние сорта белокочанной капусты. Выбирают белые кочаны, крепкие и плотные, без следов гнили и повреждений, не подмороженные. Кочаны очищают от верхних листьев и шинкуют соломкой около 5 мм. Слишком тонко нарезанная капуста не будет хрустящей, а крупно нашинкованная может кваситься долго и неравномерно. При безрассольном способе квашения на 1 кг нашинкованной капусты обычно берут 20–25 г соли (2 ч. ложки с горкой или 1 столовая без горки) и используют только крупную соль, обязательно не йодированную. Также возможны варианты приготовления квашеной капусты вовсе без соли. А вот высокая концентрация соли нежелательна, поскольку это тормозит процесс образования молочнокислых бактерий. Капусту перетирают с солью до выделения сока, при этом чрезмерных усилий прикладывать не надо, иначе она будет слишком мягкой.

Из пряных трав для квашения подходит укроп, петрушка, эстрагон, базилик, чабер, сельдерей, мята. Кроме огородной зелени, можно использовать листья вишни, черной смородины, винограда, хрена, семена тмина и укропа. Как правило, вымытыми листьями и травами устилают емкость для квашения. Чаще всего при квашении к капусте добавляют морковь, яблоки, клюкву, бруснику, коренья. Их масса обычно не превышает 10 % от массы капусты.

Лучше всего квасить капусту в деревянных кадках, эмалированной или керамической посуде либо в стеклянных банках. Нельзя использовать алюминиевые емкости и посуду со сколотой эмалью. Процесс квашения при комнатной температуре (19–22 °C) длится от 3 до 7 дней в зависимости от объема капусты – малые порции заквашиваются быстрее. В прохладном помещении процесс брожения может затянуться до 30 дней. Во время активного брожения из капусты выделяется сок, поэтому емкость с ней необходимо ставить на поддон или не заполнять доверху, оставляя место для образовавшегося сока. В качестве гнета в домашних условиях удобно использовать банки, наполненные водой. Масса гнета не должна превышать 15 % массы капусты. Необходимо ежедневно снимать гнет и протыкать капусту деревянной палочкой до дна, чтобы выпустить скопившиеся при брожении газы. Если этого не делать, квашеная капуста будет горчить. Также время от времени нужно собирать образующуюся пену. У готовой капусты рассол светлеет, а сама она приобретает характерный кисло-соленый вкус. Готовую

квашеную капусту хранят в прохладном месте.

Для квашения могут быть использованы и другие виды капусты. Краснокочанная капуста менее сочная. Возможно, ее потребуется мять интенсивнее, чем белокочанную, или добавить при приготовлении рассол. Цветную капусту заготавливают с использованием рассола. Перед приготовлением ее замачивают в подсоленной воде на 15–20 мин, чтобы в соцветиях не осталось вредителей. Кольраби перед приготовлением необходимо очистить – срезать листья и зеленые части кочана до белой мякоти, а затем вымыть.

Квашеная и соленая белокочанная капуста

Классическая квашеная капуста

1 кг белокочанной капусты, 70—100 г моркови, 1 ст. ложка соли, ½ ч. ложки семян тмина или укропа

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке. В емкость для квашения (кастрюлю, ведро) уложить часть капусты, моркови, тмина, перемешать, немного посолить и утрамбовать. Сверху выложить еще часть капусты и моркови. Повторять, плотно утрамбовывая каждый слой, чтобы выделился сок. Сверху накрыть капустными листьями. Установить гнет. Держать в теплом месте 3 дня. Ежедневно протыкать капусту деревянной палочкой, чтобы выходили скопившиеся газы. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Капуста, квашенная с рыжиками

1 кг белокочанной капусты, 150 г рыжиков, 100 г моркови, 1 ст. ложка соли, черный перец горошком

Грибы тщательно вымыть, отделить ножки от шляпок, ножки нарезать. Капусту нашинковать, смешать с ножками грибов и тертой морковью. Добавить соль и слегка помять. Уложить в емкость для квашения слоями, перекладывая шляпками грибов и посыпая горошинами черного перца. Поставить под гнет. Держать при комнатной температуре 3–4 дня. Ежедневно протыкать деревянной палочкой. Если жидкости недостаточно, долить рассол (2 ч. ложки соли на 1 л воды). Переставить на хранение в прохладное место.

Квашеная капуста с ягодами можжевельника

1 кг белокочанной капусты, 1 ч. ложка сушеных ягод можжевельника, ½—⅔ ч. ложки семян укропа, 1 неполная ст. ложка соли

Ягоды можжевельника обдать кипятком. Капусту нашинковать, посолить, слегка помять и перемешать с семенами укропа. Плотно выложить в емкость для квашения, перемежая слои капусты ягодами можжевельника. Накрыть капустным листом. Держать при комнатной температуре 3 дня, ежедневно

прокалывая деревянной палочкой. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Капуста, квашенная с морковной ботвой

900 г белокочанной капусты, 50–80 г морковной ботвы, 40–50 г корня хрена, 1 неполная ст. ложка соли

Капусту нашинковать, морковную ботву мелко нарезать, хрен натереть на крупной терке. Смешать подготовленные продукты, добавить соль. Хорошо перемешать и плотно уложить в емкость для квашения. Установить гнет, чтобы выделилась жидкость. Держать при комнатной температуре 3 дня, ежедневно снимать гнет и протыкать деревянной палочкой. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Квашеная капуста с тмином

1 кг белокочанной капусты, $\frac{1}{2}$ ч. ложки семян тмина, 1 неполная ст. ложка соли

Капусту нарезать полосками шириной не более 1,5 см. Посыпать солью и тмином, оставить на час до выделения жидкости. Затем уложить в емкость для квашения и слегка уплотнить. Держать при комнатной температуре 3 дня. Ежедневно протыкать деревянной палочкой, чтобы выходили скопившиеся газы. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Капуста, квашенная с калиной

1 кг белокочанной капусты, 50–70 г калины, 2 ч. ложки соли, $\frac{1}{2}$ ч. ложки семян тмина

Калину выложить в дуршлаг, опустить в кипяток на 1–2 мин. Дать стечь жидкости. Капусту нашинковать, смешать с солью и тмином, немного помять. Плотно уложить в емкость для квашения, пересыпая ягодами калины, установить гнет. Держать 3 дня при комнатной температуре. Ежедневно снимать гнет и протыкать капусту деревянной палочкой. После завершения процесса брожения хранить в прохладном месте.

Капуста, квашенная с шампиньонами

1 кг белокочанной капусты, 200 г шампиньонов, 120–150 г яблок, 100 г моркови, 1½ ст. ложки соли, 6–8 горошин черного перца

Капусту нашинковать, грибы нарезать пластинками, яблоки без семян – дольками, морковь натереть на крупной терке. Капусту смешать с морковью и солью, немного помять, добавить перец. Плотно уложить в емкость для квашения слоями капусту с морковью, грибы, яблоки. Последним слоем должна быть капуста. Установить гнет. Держать при комнатной температуре 3 дня. Ежедневно протыкать деревянной палочкой. Выделившаяся жидкость может быть темной из-за шампиньонов. Если жидкости недостаточно, долить в емкость рассол (2 ч. ложки соли на 1 л воды).

Капуста, квашенная в собственном соку

1 кг белокочанной капусты, 70 г моркови, 50 г яблок (антоновка), 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Смешать овощи в широкой емкости и перетереть с солью и сахаром. Яблоки очистить от семян, нарезать тонкими дольками. Плотно уложить в банку капусту, перемежая слои ломтиками яблок. Уплотнить так, чтобы выделился сок, накрыть марлей и поставить банку в миску. Держать при комнатной температуре 3 дня. Ежедневно протыкать деревянной палочкой до дна. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Капуста, квашенная с клюквой и рябиной

1 кг белокочанной капусты, 100 г моркови, 50 г клюквы, 50 г рябины, 50 г яблок, 1 ст. ложка соли

Капусту нашинковать, перетереть с солью. Добавить тертую морковь, нарезанное ломтиками яблоко, клюкву и рябину. Плотно уложить в емкость для квашения, установить гнет, чтобы выделился сок. Держать три дня при комнатной температуре. Ежедневно снимать гнет и протыкать капусту деревянной палочкой. После завершения процесса брожения хранить в прохладном месте.

Капуста, квашенная с брусникой

1,5 кг белокочанной капусты, 200 г моркови, 200 г брусники, 2 ст. ложки соли

Капусту нашинковать и смешать с морковью, натертой на крупной терке. Посолить и немного помять. Плотно уложить в емкость для квашения, пересыпая ягодами брусники. Сверху установить гнет. Держать при комнатной температуре 3 дня, ежедневно протыкать деревянной палочкой и снимать пену. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Капуста с ежевикой без соли

1,5 кг белокочанной капусты, 200 г моркови, 200 г ежевики, веточка мяты

Для заливки: 1 л воды, 3 ст. ложки меда

Листочки мяты отделить от стеблей. Капусту нашинковать, смешать с натертой на крупной терке морковью. Выложить в емкость для квашения, перемежая овощи ягодами ежевики и листочками мяты. Приготовить заливку: воду довести до кипения, добавить мед, размешать. Залить капусту, прижать легким гнетом, чтобы не всплывала. Держать 3–5 суток при комнатной температуре.

Капуста со сладким перцем и яблоками

2,5 кг белокочанной капусты, 150 г красного болгарского перца, 200–250 г кислых яблок, 1½ ст. ложки соли, 5–7 бутонов гвоздики

Капусту тонко нашинковать, посолить и помять. Перец очистить от семян, нарезать тонкими полукольцами или соломкой. Добавить к капусте вместе с гвоздикой, перемешать. Яблоки разрезать на 4–6 частей, удалить сердцевину с семенами. Уложить капусту в емкость для квашения, перемежая слои дольками яблок. Поставить под гнет. Держать при комнатной температуре 3 суток. Ежедневно протыкать деревянной палочкой, чтобы выходили газы, и собирать пену. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Капуста, фаршированная яблоками

2,5–3 кг белокочанной капусты, 1 кг кислых яблок

Для рассола: 1 л воды, 50–70 мл свекольного сока, 2 ст. ложки соли, 4 горошины душистого перца

Небольшие кочаны капусты очистить от верхних листьев, срезать кочерыжку. Кочан разрезать на 4–6 частей. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками. Уложить яблоки между листьями капусты. Сложить капусту в емкость для квашения. Приготовить рассол: довести до кипения воду со свекольным соком и душистым перцем, растворить соль и дать остыть. Залить капусту холодным рассолом. Установить гнет, чтобы капуста была полностью погружена в жидкость. Держать при комнатной температуре 4–5 дней, затем переставить в прохладное место.

Капуста, фаршированная петрушкой и морковью

3 кг белокочанной капусты, 500 г моркови, 200 г корня петрушки

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2 лавровых листа, по 4 горошины черного и душистого перца

Небольшие кочаны капусты очистить от верхних листьев, срезать кочерыжку. Кочан разрезать на 4–6 частей. Морковь и корень петрушки очистить, нарезать тонкими кружочками, уложить между листьями капусты. Капусту поместить в емкость для засолки. Довести до кипения воду со специями, растворить соль и сахар, дать остыть. Залить капусту рассолом и установить гнет, чтобы овощи были полностью погружены в жидкость. Держать при комнатной температуре 4–5 дней, затем переставить в прохладное место.

Капуста, фаршированная перцем и зеленью

2,5 кг капусты, 500 г сладкого перца, 20–30 г острого перца, по 3–4 веточки зелени петрушки, сельдерея и укропа

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 5–6 горошин черного перца

Небольшие кочаны капусты очистить от верхних листьев, срезать кочерыжку. Кочан разрезать на 4–6 частей. Острый перец очистить от семян, нарезать тонкими колечками. Сладкий перец нарезать соломкой. Зелень крупно нарубить. Между листьями капусты уложить зелень, сладкий и острый перец. Выложить нафаршированную капусту в емкость для соления. Приготовить рассол: довести до кипения воду с горошинами перца, растворить соль и дать остыть. Залить капусту холодным рассолом. Установить гнет, чтобы капуста была полностью погружена в

жидкость. Держать при комнатной температуре 4–5 дней, затем переставить в прохладное место.

Капуста с ржаным хлебом и яблоками

1 кг белокочанной капусты, 50 г моркови, 2 ч. ложки соли, $\frac{2}{3}$ ч. ложки сахара, 100 г яблок (антоновка), 50 г черного хлеба

Капусту очистить от верхних листьев, тщательно их вымыть. На дно емкости для квашения выложить нарезанный маленькими кусочками черный хлеб, накрыть капустными листьями. Яблоки нарезать дольками, удалить семена. Капусту нашинковать, перетереть с солью и сахаром, добавить тертую морковь. Плотно выложить в емкость, перемежая дольками яблок. Накрыть оставшимися капустными листьями, установить гнет, чтобы выделился сок. Держать 3 дня при комнатной температуре. Ежедневно протыкать деревянной палочкой до дна, при необходимости снимать пену. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Капуста, квашенная с ржаным хлебом

1,5 кг белокочанной капусты, 150 г моркови, 1½ ст. ложки соли, 100 г ржаного хлеба, листья смородины, вишни и хрена

Капусту нашинковать и смешать с натертой на крупной терке морковью. Добавить соль, перемешать. В емкость для квашения выложить раскрошенный ржаной хлеб, накрыть половиной листьев смородины, вишни и хрена. Плотно выложить капусту, накрыть оставшимися листьями. Установить гнет. Держать при комнатной температуре 3 дня. Ежедневно снимать гнет, убирать пену и протыкать капусту деревянной палочкой. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Капуста с лимоном и морковью

1 кг белокочанной капусты, 100 г моркови, 70 г лимона

Для рассола: 400–500 мл воды, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка меда

Капусту нарезать квадратами, морковь – тонкими кружочками, лимон очистить от цедры и семян, измельчить. Смешать все подготовленные продукты. Довести до кипения воду, добавить соль и мед. Залить горячим рассолом капусту, прижать

гнетом. Выдержать при комнатной температуре в течение суток, затем поставить в холодильник.

Квашеная капуста с тыквой и курагой

1 кг белокочанной капусты, 100 г очищенной мякоти тыквы, 60–70 г кураги, 2 ч. ложки соли, по 6–7 горошин черного и душистого перца, щепотка корицы

Капусту нашинковать, перетереть с солью, добавить специи. Мякоть тыквы нарезать соломкой или натереть на терке. Курагу промыть, разрезать на 2–4 части, залить теплой водой на 15–20 мин. Затем воду слить, смешать курагу и тыкву. В емкость для квашения выложить слоями капусту и тыкву с курагой, каждый слой утрамбовать. Установить гнет. Держать при комнатной температуре 3 дня, ежедневно снимать пену и протыкать капусту деревянной палочкой. Готовую капусту поставить на хранение в прохладное место.

Капуста со сладким перцем и медом

2 кг белокочанной капусты, 100–120 г сладкого перца красного цвета, 100–120 г сладкого перца желтого цвета, зелень петрушки

Для рассола: *1 л воды, 2 ст. ложки меда, 1 ст. ложка соли*

Капусту нашинковать, перец нарезать кубиками, петрушку крупно нарубить. Смешать подготовленные продукты. Довести до кипения воду с солью, снять с огня и дать немного остыть. В теплом рассоле растворить мед. Залить овощи, накрыть крышкой и оставить на 2 дня при комнатной температуре. Переставить на день в прохладное место, после чего хранить в холодильнике.

Капуста с курагой, морковью и тыквой

1,5 кг белокочанной капусты, 100 г моркови, 200 г тыквы, 50–70 г кураги

Для рассола: *500 мл воды, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, ½ ч. ложки семян кориандра, щепотка молотого мускатного ореха*

Кочан капусты разрезать на 4–6 частей, вырезать кочерыжку. Капусту нарезать крупными кусками. Морковь и тыкву натереть на крупной терке. Курагу залить 500 мл кипятка, оставить на 4–5 мин. Затем курагу вынуть, а в воду добавить специи, соль, сахар и

довести до кипения. В емкость для квашения уложить слоями капусту, морковь, тыкву, курагу, верхним слоем положить капусту. Залить горячим рассолом, установить гнет. Держать при комнатной температуре 3–5 дней, ежедневно протыкать деревянной палочкой. По окончании процесса брожения переставить капусту на хранение в прохладное место.

Капуста с черносливом и курагой без соли

2,5 кг белокочанной капусты, 200 г моркови, 200 г чернослива, 200 г кураги, 1 ст. ложка семян кориандра

Для заливки: 1 л воды, 3 ст. ложки меда

Капусту нарезать крупными кусками, морковь – кружочками. Сухофрукты промыть, залить кипятком и оставить до остывания. Уложить в емкость слоями капусту, морковь и сухофрукты, посыпая семенами кориандра. Залить кипящей заливкой. Когда остынет, хранить в холодном месте.

Капуста с яблоками и сухофруктами

2 кг капусты, 200 г моркови, 200 г яблок, 200 г кураги, 200 г чернослива

Для рассола: 1 л воды, 2 ч. ложки соли, 2 ст. ложки меда, 3–4 бутона гвоздики

Капусту нарезать крупными кусками, морковь – кружочками. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками. Курагу и чернослив промыть, залить кипятком на 20 мин, затем отжать. Уложить подготовленные ингредиенты слоями в емкость для квашения. Довести до кипения воду, добавить соль, мед и гвоздику. Залить капусту кипящим рассолом. Держать сутки при комнатной температуре, затем переставить в холодильник.

Капуста, квашенная с черносливом

2 кг белокочанной капусты, 200–250 г моркови, 100 г чернослива без косточек, 2 ст. ложки соли

Чернослив залить кипятком на 20 мин. Нашинковать капусту, добавить соль, немного помять. Добавить тертую морковь и чернослив. Плотно уложить в емкость для квашения, установить гнет, чтобы выделился сок. Если сока будет мало, можно долить немного жидкости, оставшейся после замачивания чернослива.

Держать при комнатной температуре 3 дня, ежедневно протыкая деревянной палочкой. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Капуста с черносливом и свекольным соком

2,5 кг белокочанной капусты, 100 мл свекольного сока, 250 г чернослива

Для рассола: 500 мл воды, 1 ст. ложка соли, 3 ст. ложки сахара

Капусту нарезать большими кусками, ошпарить кипятком. Залить чернослив 500 мл воды, добавить соль и сахар, довести до кипения, дать остыть. Залить капусту отваром чернослива вместе с плодами, добавить свекольный сок. Установить гнет и держать при комнатной температуре 2–3 дня. Затем переставить на хранение в прохладное место.

Капуста, квашенная с черносливом и курагой

1 кг белокочанной капусты, 50 г чернослива, 50 г кураги, 50 г болгарского перца, 50 г брусники, 70 г лимона

Для рассола: 1 л воды, 2 ч. ложки соли, 2½ ст. ложки меда

Крупную курагу и чернослив разрезать пополам, небольшие оставить целыми. Залить 1 л кипятка и оставить на 15–20 мин, затем достать из воды. В воду добавить соль и мед, довести до кипения. Капусту и перец нарезать квадратами. Лимон очистить от кожуры и семян, нарезать небольшими кусочками. Уложить продукты слоями, слегка прижимая, но не утрамбовывая. Залить горячим рассолом. Установить гнет, чтобы капуста была полностью погружена в жидкость. Держать при комнатной температуре 3–4 дня, ежедневно снимать пену и протыкать деревянной палочкой. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Квашеная капуста с черносливом и свеклой

2,5 кг белокочанной капусты, 250 г чернослива без косточек, 250 г свеклы

Для рассола: 1 л воды, 2½ ст. ложки соли, 3–4 ст. ложки меда, 3 бутона гвоздики, 4–5 горошин душистого перца

Капусту крупно нарезать. Свеклу очистить, нарезать тонкими

ломтиками. Чернослив ошпарить, нарезать кусочками. Смешать капусту со свеклой и черносливом, выложить в емкость для квашения. Довести до кипения воду, добавить соль и специи. Снять с огня и дать остыть. В теплом рассоле растворить мед, залить капусту. Прижать нетяжелым гнетом и держать при комнатной температуре 2–4 дня. Затем хранить в прохладном месте.

Капуста со свеклой и лимоном

3 кг белокочанной капусты, 200 г свеклы, 200 г чернослива без косточек, 1 лимон

Для рассола: 200 мл воды, 2 ч. ложки соли, 2 ст. ложки меда

Капусту нашинковать, свеклу натереть на терке или нарезать соломкой. Лимон нарезать мелкими кусочками, косточки удалить. Соединить подготовленные продукты. Чернослив залить 200 мл кипятка, варить 2 мин, добавить соль и мед. Когда отвар остынет, влить его к овощам вместе с черносливом. Все плотно уложить в емкость для квашения. Держать 2–3 дня при комнатной температуре, затем переставить на хранение в прохладное место.

Капуста со сливами и свеклой

3 кг белокочанной капусты, 1 кг слив, 200 г свеклы

Для рассола: 1 л воды, 2 ч. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 5 бутонов гвоздики, по ½ ч. ложки молотой корицы и мускатного ореха

Нарезать капусту квадратами, сливы разделить пополам и удалить косточку, свеклу нарезать тонкими ломтиками. Подготовленные продукты соединить, уложить в емкость для квашения. Довести до кипения воду, добавить специи, соль и сахар. Залить рассолом продукты, накрыть марлей. Оставить при комнатной температуре до остывания. Затем переставить в прохладное место на 3 дня.

Капуста со сливами (1 вариант)

1,5–1,7 кг белокочанной капусты, 300 г плотных слив, 500 мл воды, 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара

Капусту нашинковать. У слив удалить косточки и нарезать их дольками. В емкость слоями выложить капусту и сливы, посыпая

солью. Установить гнет, чтобы выделился сок. Если жидкости недостаточно, долить 500 мл воды. Оставить капусту при комнатной температуре на 2 суток. Затем слить из капусты образовавшийся рассол, довести до кипения, всыпать сахар, снять пену. Залить горячим, но не кипящим рассолом капусту. Оставить при комнатной температуре еще на 1 день, потом переставить на хранение в прохладное место.

Капуста со сливами (2 вариант)

1 кг белокочанной капусты, 500 г плотных слив, 150 г лука, 5–7 бутонов гвоздики, 5–7 горошин душистого перца, 1 ст. ложка соли

Капусту нашинковать, посолить и немного помять. Сливы разрезать пополам и удалить косточки. Лук нарезать тонкими полукольцами. Смешать все подготовленные ингредиенты, добавить специи и выложить в емкость для квашения. Установить гнет. Держать при комнатной температуре 3–4 дня. Ежедневно протыкать деревянной палочкой. По окончании процесса брожения переставить капусту в прохладное место на хранение.

Капуста, квашенная со сливами и рябиной

1 кг белокочанной капусты, 300 г плотных слив, 300 г рябины, 1 ст. ложка соли, ½ ч. ложки молотого имбиря

Капусту нашинковать, добавить соль и имбирь, помять. Сливы разрезать пополам, удалить косточку. Рябину перебрать, ошпарить кипятком 2–3 раза. В емкость плотно уложить слоями капусту, сливы и ягоды рябины. Установить гнет. Держать при комнатной температуре 3–4 дня, ежедневно протыкая деревянной палочкой. Готовую капусту хранить в холодильнике.

Капуста с морковью и яблоками

2 кг белокочанной капусты, 150 г моркови, 150 г яблок, 5 ч. ложек соли

Капусту нашинковать, смешать с натертым яблоком и морковью. Добавить соль, слегка помять. Плотно уложить в емкость для квашения, поставить гнет. Держать при комнатной температуре 3 дня, ежедневно протыкая деревянной палочкой до дна. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Капуста, квашенная в огуречном рассоле

1 кг белокочанной капусты, ½ ч. ложки семян укропа, 1 лист хрена, 1 л огуречного рассола

Для приготовления капусты можно использовать рассол, оставшийся от квашения огурцов или малосольных огурцов, при условии, что изначально в рассоле было не менее 1 ст. ложки соли на 1 л воды. Капусту нашинковать, смешать с семенами укропа и выложить в емкость для квашения. Лист хрена помять, накрыть капусту. Залить холодным огуречным рассолом, чтобы он полностью покрывал овощи. При необходимости установить гнет. Держать при комнатной температуре 3 дня, ежедневно протыкая деревянной шпажкой. Готовую капусту поставить на хранение в прохладное место.

Капуста с огурцами и яблоками

1 кг белокочанной капусты, 300 г яблок, 150 г огурцов, 1½ ст. ложки соли, 15–20 г острого перца, лист хрена

Капусту нашинковать, яблоки очистить и нарезать тонкими ломтиками, огурцы – кружочками, острый перец измельчить. В емкость для квашения выложить немного капусты, на нее – яблоки, огурцы, перец. Каждый слой посыпать солью. Чередовать слои, верхним слоем выложить капусту. Накрыть сверху листом хрена и установить гнет, чтобы выделился сок. Если через 8–10 ч сока будет недостаточно, долить рассол (2 ч. ложки соли на 1 л кипяченой воды). Оставить при комнатной температуре на 3–4 дня, ежедневно протыкать деревянной палочкой и при необходимости снимать пену. Затем поставить на хранение в прохладное место.

Капуста, квашенная в рассоле (1 вариант)

2–2,2 кг белокочанной капусты, 150 г моркови, 2 лавровых листа, ½–⅔ ч. ложки семян укропа или тмина, 4–5 горошин черного перца

Для рассола: 1,5 л воды, 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара

Капусту нашинковать и смешать с натертой на терке морковью и специями. Уложить в трехлитровую банку. Довести до кипения 1,5 л воды, растворить в ней соль и сахар. Когда жидкость остынет до комнатной температуры, влить в банку,

чтобы капуста была полностью покрыта ею. Поставить банку в миску, накрыть горлышко марлей. Держать при комнатной температуре 3 дня. Ежедневно протыкать деревянной шпажкой. Затем закрыть пластиковой крышкой и хранить в прохладном месте.

Капуста, квашенная в рассоле (2 вариант)

2–2,2 кг белокочанной капусты, 150 г моркови, 2 лавровых листа, $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ ч. ложки семян укропа или тмина, 4–5 горошин черного перца

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара

Нашинковать капусту и смешать с морковью, натертой на крупной терке. Уложить в банку, пересыпая специями. Довести до кипения 1 л воды, растворить соль. Дать остыть до комнатной температуры и вылить в банку с капустой, чтобы жидкость полностью покрывала овощи. Поставить банку в миску, выдержать при комнатной температуре 3 дня. Ежедневно протыкать деревянной шпажкой. Затем слить рассол из миски и банки в отдельную емкость. Добавить сахар из расчета $1\frac{1}{2}$ —2 ст. ложки на 1,5 л жидкости. Довести до кипения, снять пену. Залить горячую жидкость в банки. Когда остынут, закрыть пластиковыми крышками и поставить на хранение в холодное место.

Квашеная капуста с яблоками и изюмом

1 кг белокочанной капусты, 100 г яблок, 50–70 г моркови, 15–25 г изюма, 1 ст. ложка соли

Капусту шинковать и смешать с тертой морковью. Добавить соль, слегка помять. Яблоки очистить от семян, нарезать дольками. Изюм промыть. Плотно уложить в емкость для квашения капусту, перемежая дольками яблок и изюмом. Оставить при комнатной температуре на 3–4 дня, ежедневно протыкать деревянной палочкой и при необходимости снимать пену. Затем поставить на хранение в прохладное место.

Капуста с клюквой и медом (1 вариант)

2,5 кг капусты, 200 г моркови, 100 г яблок, 50 г клюквы, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка меда

Капусту шинковать, смешать с натертой на крупной терке

морковь. Добавить соль и мед, помять до появления сока. Яблоки очистить от семян, нарезать дольками. Добавить к капусте яблоки и клюкву, аккуратно перемешать. Уложить в емкость для квашения. Установить гнет. Держать 3 дня при комнатной температуре. Ежедневно протыкать деревянной палочкой, чтобы выходили газы. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Капуста с клюквой и медом (2 вариант)

3 кг белокочанной капусты, 400 г моркови, 100 г клюквы или брусники

Для рассола: 800 мл воды, 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки меда

Капусту нашинковать, смешать с натертой морковью, слегка помять. Уложить в емкость для квашения, пересыпая клюквой или брусникой. Довести до кипения воду для рассола, растворить в ней соль и снять с огня. Когда вода станет теплой, размешать в ней мед, залить капусту и установить гнет. Держать 3 дня при комнатной температуре, ежедневно протыкая деревянной палочкой. Готовую капусту переставить на хранение в прохладное место.

Капуста, квашенная с изюмом

2,5 кг белокочанной капусты, 150 г изюма, 100 г моркови, 1½ ст. ложки соли, по 5 горошин черного и душистого перца

Изюм хорошо промыть и залить горячей водой на 20 мин. Капусту тонко нашинковать. Морковь натереть на крупной терке. Смешать морковь и капусту, пересыпать солью, помять до появления сока. Добавить изюм, перемешать и выложить в емкость для квашения, установить гнет. Оставить при комнатной температуре на 3 дня. Ежедневно протыкать деревянной палочкой и снимать пену. Готовую капусту переставить на хранение в прохладное место.

Капуста, квашенная с медом

2 кг белокочанной капусты, 100–150 г моркови, 2 лавровых листа

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка меда

Нашинковать капусту и смешать с тертой морковью. Выложить в большую емкость, добавить лавровый лист. Довести до кипения воду, растворить в ней соль и мед, дать остыть. Залить капусту, чтобы она полностью была покрыта рассолом. Накрыть крышкой и оставить бродить на 2–3 дня при комнатной температуре. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Капуста с яблоками и медом

1 кг белокочанной капусты, 100 г моркови, 100 г яблок

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 1½ ст. ложки меда

Нашинковать капусту и смешать с тертой морковью. Яблоки очистить от семян, нарезать дольками. Выложить капусту в емкость для квашения, перемежая ломтиками яблок. Слегка уплотнить, но не утрамбовывать. Вскипятить воду, добавить соль и мед, дать остыть. Залить капусту, прикрыть тарелкой, чтобы капуста была полностью погружена в жидкость. Держать при комнатной температуре 3 дня.

Капуста, квашенная с яблоками и хреном

1,5 кг белокочанной капусты, 100 г яблок, 20–30 г корня хрена, 1½ ст. ложки соли, 1 лист хрена

Капусту нашинковать. Яблоки очистить от семян, нарезать дольками. Корень хрена тщательно промыть, нарезать тонкими кружочками. Капусту посолить, помять, перемешать с хреном и яблоками. Выложить в емкость для квашения, накрыть листом хрена и установить гнет. Держать при комнатной температуре 3–5 дней, ежедневно протыкать деревянной палочкой. Готовую капусту переставить на хранение в прохладное место.

Капуста с виноградом и клюквой

1,5 кг белокочанной капусты, 250 г винограда, 100 г клюквы, 1 веточка базилика

Для рассола: 1 л воды, 1–1½ ч. ложки соли, 3 ст. ложки меда

Капусту нашинковать. Выложить в емкость для квашения, перемежая ягодами винограда и листьями базилика. Довести до кипения воду, добавить мед и соль (количество соли можно уменьшить до щепотки). Залить кипящим рассолом капусту.

Сверху выложить клюкву. Накрыть емкость марлей и держать 4–6 суток при комнатной температуре. После окончания брожения хранить в прохладном месте.

Квашеная капуста с хреном (1 вариант)

1 кг белокочанной капусты, 100 г моркови, 50 г корня хрена, 3 лавровых листа, 7–8 горошин черного перца

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 1½ ст. ложки сахара

Нашинковать капусту и смешать с тертой морковью и хреном. Выложить в емкость для квашения, пересыпая специями, не мять. Довести до кипения воду, добавить соль. Остывшим рассолом залить овощи. Накрыть тарелкой, чтобы капуста была полностью погружена в жидкость, сверху накрыть марлей. Оставить при комнатной температуре на 2 дня, ежедневно аккуратно перемешивать. Затем слить рассол в отдельную емкость, растворить в нем сахар. Залить капусту, оставить кваситься еще на 1 день. Готовую капусту переставить на хранение в холодное место.

Квашеная капуста с хреном (2 вариант)

2 кг белокочанной капусты, 150 г моркови, 50 г чеснока, 60 г корня хрена, пучок зелени (петрушка, укроп)

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, лавровый лист

Капусту нашинковать, добавить натертые морковь, хрен, пропущенный через пресс чеснок и рубленую зелень. Переложить в емкость для квашения. Довести воду до кипения, добавить соль, сахар и лавровый лист, кипятить 1 мин. Залить теплым рассолом овощи и оставить на сутки-двое при комнатной температуре. Готовую капусту поставить на хранение в прохладное место.

Капуста с хреном и медом (1 вариант)

3 кг белокочанной капусты, 100–150 г корня хрена, 3½—4 ст. ложки меда, 1 лист хрена

Капусту нашинковать. Хрен тщательно очистить, натереть на терке, смешать с капустой. Добавить жидкий мед, хорошо перемешать. Выложить в емкость для квашения, накрыть листом

хрена и установить гнет. Держать при комнатной температуре 3–5 дней, ежедневно протыкать деревянной палочкой. Переставить на хранение в прохладное место.

Капуста с хреном и медом (2 вариант)

1 кг белокочанной капусты, 80 г корня хрена, 1 лист хрена

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 1 ст. ложка меда

Капусту нашинковать и смешать с натертым на крупной терке хреном. Выложить в емкость для квашения, накрыть листом хрена. Довести до кипения воду, добавить соль и мед, дать остыть. Залить теплым рассолом капусту, установить гнет. Держать при комнатной температуре 2 дня. Затем переставить в прохладное место. Капуста будет готова через 4–5 дней.

Капуста с виноградом и базиликом (1 вариант)

1 кг белокочанной капусты, 0,8–1 кг винограда, 100 г моркови, 50 г базилика

Для рассола: 1 л воды, 2 ч. ложки соли, 1½–2 ст. ложки сахара

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, ягоды винограда (лучше использовать сорта без косточек) снять с кисти, у базилика листья оделить от стеблей. Смешать подготовленные продукты в емкости для соления. Довести до кипения воду с солью и сахаром, снять с огня и дать немного остыть. Залить овощи горячим рассолом. Оставить на 1–2 дня при комнатной температуре, затем переставить на хранение в прохладное место.

Капуста с виноградом и базиликом (2 вариант)

2 кг белокочанной капусты, 2 кг белого винограда, 300 г моркови, 1 пучок зеленого базилика

Для рассола: 1 л воды, 3 ст. ложки меда, 1 ст. ложка соли

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Базилик крупно нарезать. В емкость для квашения выложить капусту с морковью, перекладывая ягодами винограда и базиликом. Довести до кипения воду с солью и медом. Залить горячим рассолом овощи. Держать в теплом месте сутки, затем хранить в холодильнике.

Капуста с яблоками и клюквой

1 кг белокочанной капусты, 70–50 г моркови, 50 г зеленых яблок, 30 г клюквы, 1 неполная ст. ложка соли

Очищенные от семян и кожуры яблоки и морковь натереть на терке. Соединить с нашинкованной капустой. Посыпать солью и перетереть руками, пока не выделится сок. Плотно уложить в банку, пересыпая клюквой. Накрыть марлей. Оставить бродить при комнатной температуре на 3 дня, ежедневно протыкать деревянной палочкой. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Квашеная капуста ассорти

1 кг белокочанной капусты, 70 г лимона, по 50 г чернослива, кураги, сладкого перца и брусники

Для рассола: 1 л воды, 1½ ч. ложки соли, 3 ст. ложки меда

Капусту и перец нарезать квадратиками. Лимон очистить от цедры и семян, нарезать мелкими ломтиками. Чернослив и курагу залить 1 л воды, довести до кипения. Вынуть сухофрукты и дать стечь жидкости. Уложить подготовленные продукты в емкость слоями, не утрамбовывая, сверху насыпать бруснику. В воду, где замачивались сухофрукты, добавить соль и мед, вскипятить. Залить горячий рассол в емкость, прижать гнетом, чтобы продукты были погружены в жидкость. Держать при комнатной температуре 3–4 дня.

Капуста с яблоками, сливами и виноградом

1 кг белокочанной капусты, 200 г яблок, 100 г слив, 100 г винограда, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, листья черной смородины и вишни

Нашинковать капусту и слегка помять с солью и сахаром. Яблоки разрезать на 4–6 частей, очистить от семян. Сливы разрезать пополам, удалить косточки. Смешать яблоки и сливы с капустой, добавить ягоды винограда. На дно емкости для квашения уложить половину листьев смородины и вишни, на них – капусту. Накрыть остальными листьями. Установить гнет, чтобы выделился сок. Держать при комнатной температуре 2–3 дня, ежедневно протыкать деревянной палочкой. Поставить в прохладное место еще на 2–3 дня. Готовую капусту хранить в холодильнике.

Капуста, квашенная с виноградными листьями

1 кг белокочанной капусты, 200 г белого винограда, 2½ ч. ложки соли, 6–8 виноградных листьев

Листья винограда ошпарить кипятком. Половину выложить в емкость для квашения. Капусту нашинковать, пересыпать солью. Выложить капусту на листья, приминая ее деревянной толкушкой и пересыпая ягодами винограда. Ягоды стараться не давить. Накрыть оставшимися виноградными листьями и установить гнет. Держать при комнатной температуре 3–4 дня. Переставить в прохладное место на хранение.

Квашеная капуста с яблочным соком

1,5–1,8 кг белокочанной капусты, 200–250 г моркови, 500 мл воды, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 л кислого яблочного сока

Нашинковать капусту и смешать с тертой морковью. Уложить в трехлитровую банку, слегка утрамбовывая. В воде растворить соль и сахар, влить к капусте. Оставить кваситься при комнатной температуре на 2 дня, следить, чтобы капуста была покрыта жидкостью. Ежедневно протыкать деревянной палочкой. На третий день жидкость слить и залить капусту яблочным соком. Оставить на сутки в прохладном месте.

Квашеная капуста с гранатом

1 кг белокочанной капусты, 200–250 г граната, 1 неполная ст. ложка соли

Капусту нашинковать и перетереть с солью. Гранат очистить, отделить зерна. На дно емкости для квашения насыпать немного гранатовых зерен, на них уложить слой капусты. Чередуя слои, заполнить емкость. Установить гнет. Держать 3 дня при комнатной температуре, ежедневно протыкать деревянной палочкой и при необходимости снимать пену. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Капуста с яблоками, виноградом и перцем

2 кг белокочанной капусты, 600–700 г белого винограда (желательно без косточек), 400–500 г моркови, 400–500 г яблок

(антоновка), 200 г сладкого перца, 1½—2 ст. ложки соли

Нашинковать капусту, пересыпать солью и отставить в сторону, пока подготавливаются другие продукты. Морковь натереть на терке, перец нарезать соломкой, ягоды винограда снять с кисти, яблоки разрезать на 4–6 частей, удалить семена. Смешать все подготовленные продукты с капустой, выложить в емкость для квашения. Установить гнет, чтобы выделился сок. Держать при комнатной температуре 3–4 дня, ежедневно снимать гнет и протыкать капусту деревянной палочкой. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Капуста, квашенная с тыквой

1,5 кг белокочанной капусты, 400 г тыквы, 2 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара

Тыкву очистить, нарезать небольшими кусочками, засыпать сахаром и оставить до выделения сока. Капусту нашинковать, посолить и немного помять. Смешать с тыквой и выделившимся соком. Переложить в емкость для квашения, установить гнет. Держать 3 дня при комнатной температуре, ежедневно протыкать деревянной палочкой и убирать пену. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Квашеная капуста с тыквой и морковью

1 кг белокочанной капусты, 150 г моркови, 150 г тыквы, 500 мл воды, 2 ст. ложки соли

Капусту нашинковать и смешать с натертыми морковью и тыквой, посолить. Выложить в широкую емкость, влить кипяченую воду. Установить гнет, чтобы все овощи были покрыты жидкостью. Держать при комнатной температуре 3–4 дня, ежедневно протыкать деревянной палочкой. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Капуста с тыквой и клюквой (1 вариант)

1 кг белокочанной капусты, 200 г тыквы, 30 г клюквы, 1½ ст. ложки соли

Капусту нашинковать и смешать с натертой на крупной терке тыквой. Добавить соль, хорошо перемешать. Уложить в емкость для квашения, пересыпая клюквой. Установить гнет, чтобы

выделился сок. Держать 3 дня при комнатной температуре, ежедневно протыкать деревянной палочкой. Затем переставить на хранение в прохладное место.

Капуста с тыквой и клюквой (2 вариант)

1 кг белокочанной капусты, 200 г тыквы, 200 г моркови, 200 г клюквы, 500 мл воды, 3 ст. ложки соли

Капусту тонко нашинковать. Морковь и тыкву натереть на терке для корейской моркови или нарезать тонкой соломкой. Смешать овощи, посолить. Плотно уложить в емкость для квашения, пересыпая клюквой. Залить холодной водой и установить гнет. Держать при комнатной температуре 4–6 дней, ежедневно протыкать деревянной палочкой и при необходимости снимать пену. Затем переставить на хранение в прохладное место.

Капуста, квашенная с тыквой и рябиной

1,5 кг белокочанной капусты, 400 г очищенной тыквы, 100 г рябины, 1 ч. ложка семян тмина, 2 ст. ложки соли

Капусту нашинковать и смешать с натертой на крупной терке тыквой. Рябину бланшировать 3–4 мин в кипятке, дать стечь жидкости. Плотно выложить в емкость капусту и рябину, пересыпая солью и тмином. Установить гнет, держать при комнатной температуре 3 дня. Ежедневно протыкать деревянной палочкой. Если жидкости выделится мало, долить рассол (2 ч. ложки соли на 1 л воды). Готовую капусту хранить в холодильнике.

Квашеная капуста с морковью и сельдереем

1 кг белокочанной капусты, 100 г моркови, 100 г корня сельдерея

Для рассола: 1 л воды, 3 ст. ложки соли

Капусту нашинковать, морковь и сельдерей натереть на терке. Приготовить рассол: в горячей воде растворить соль, дать остыть. Опустить в рассол часть капусты, чтобы она вся была покрыта жидкостью, оставить на 10 мин. Достать капусту, не отжимая, переложить в банку, посыпать сверху частью моркови и сельдерея. Чередуя слои, заполнить емкость. Уплотнить овощи,

чтобы выделившаяся жидкость доходила до края банки, поставить в миску. Держать при комнатной температуре 2–3 дня, ежедневно протыкать деревянной палочкой. По окончании квашения переставить на хранение в прохладное место.

Капуста, квашенная с болгарским перцем

1 кг белокочанной капусты, 300 г моркови, 200 г болгарского перца, 2 лавровых листа, 1 ст. ложка соли

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, сладкий перец нарезать тонкой соломкой. Смешать все овощи, посолить, немного помять. Плотно уложить в емкость для квашения, добавив лавровый лист. Держать при комнатной температуре 2 дня, затем еще на сутки переставить в холодильник.

Квашеная капуста с клюквой и тмином

1 кг белокочанной капусты, 20 г клюквы, ½ ч. ложки тмина, 2½ ч. ложки соли

Нашинковать капусту, перетереть с солью, добавить семена тмина. Плотно уложить в емкость для квашения, пересыпая клюквой. Установить гнет. Держать при комнатной температуре 3 дня, следить, чтобы капуста была покрыта жидкостью. Ежедневно протыкать деревянной палочкой. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Острая квашеная капуста

2 кг белокочанной капусты, 150 г моркови, 50 г острого перца, 50 г чеснока

Для рассола: 4 л воды, 200 г соли

Кочаны очистить от верхних листьев, разрезать каждый на 5–6 частей. Выложить в емкость для квашения. Приготовить рассол: в горячей воде растворить соль, немного остудить. Залить капусту горячим рассолом, придавить гнетом, чтобы она не всплывала. Держать 2–3 дня при комнатной температуре. Измельчить морковь, чеснок, острый перец и соединить. Капусту достать из рассола, слегка отжать, смазать острой овощной смесью между листочками. Рассол прокипятить. Выложить капусту в емкость. Залить холодным рассолом и поставить в холодильник на 2–3

дня. Готовую капусту хранить в холодильнике.

Капуста со свеклой, луком и перцем

5 кг белокочанной капусты, 500 г моркови, 250 г свеклы, 500 г сладкого перца, 500 г мелкого лука, 5 ст. ложек соли

Капусту нашинковать, морковь и свеклу натереть на терке, сладкий перец нарезать соломкой. Овощи смешать, добавить соль. Выложить в емкость для квашения, перекладывая целыми очищенными головками лука (их надо слегка вдавливать в овощную массу). Поставить сверху гнет, чтобы выделился сок. Держать 3–4 дня при комнатной температуре. Переставить в холодное место для хранения.

Капуста со свеклой и черным хлебом

1 кг капусты, 120–150 г свеклы, 30 г острого перца, 50 г ржаного хлеба

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, щепотка тмина, 2 лавровых листа

Капусту нарезать крупными кусками, свеклу – тонкими ломтиками, острый перец без семян – колечками. Уложить капусту и свеклу в емкость для квашения, пересыпая колечками перца. Приготовить рассол: довести до кипения воду со специями, добавить соль и размешать. Залить кипящим рассолом овощи, прижать гнетом, чтобы не всплывали. Когда рассол остынет до комнатной температуры, добавить корочку ржаного хлеба. Держать при комнатной температуре 3–4 дня. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Капуста со свеклой и хреном в рассоле

4 кг белокочанной капусты, 150 г свеклы, 50 г чеснока, 50 г корня хрена

Для рассола: 2 л воды, 3 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара

Кочаны капусты очистить от верхних листьев, удалить кочерыжки, разрезать на 4–6 частей. Чеснок нарезать пластинками, хрен и свеклу – брусочками. Выложить овощи слоями в емкость для квашения, слегка уплотнить. Довести воду до кипения, растворить в ней соль и сахар, дать немного остыть. Теплым рассолом залить овощи, накрыть емкость марлей.

Держать 2–3 дня при комнатной температуре. Затем переставить на хранение в холодное место.

Капуста «Пелюстка» без уксуса

2 кг белокочанной капусты, 200 г свеклы

Для рассола: 1,5 л воды, 1½ ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара

Капусту нарезать квадратами со стороной 4–5 см. Свеклу очистить, нарезать тонкими пластинами. Уложить в емкость для квашения капусту, переслаивая ее свеклой. Приготовить рассол: растворить в кипяченой воде соль и сахар. Залить холодным рассолом овощи, держать при комнатной температуре 5–7 дней. Ежедневно протыкать деревянной шпажкой, чтобы выпустить собравшиеся газы. Следить, чтобы капуста всегда была покрыта жидкостью. Готовую капусту переставить на хранение в прохладное место.

Капуста, квашенная со свеклой

2 кг белокочанной капусты, 150 г моркови, 150 г свеклы, 30–40 г чеснока, 3 лавровых листа, 7–9 горошин черного перца

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, ½ ст. ложки сахара

Приготовить рассол: вскипятить воду, растворить в ней соль и сахар. Капусту нарезать крупными квадратами, свеклу и морковь натереть на крупной терке, чеснок пропустить через пресс. Выложить овощи слоями в емкость для квашения, добавить специи. Залить теплым рассолом, чтобы он полностью покрывал продукты, накрыть емкость крышкой. Держать при комнатной температуре 3–4 дня, снимая пену, образующуюся при брожении. Готовую капусту переставить на хранение в прохладное место.

Капуста со свеклой по-грузински (1 вариант)

1 кг белокочанной капусты, 500 г свеклы, 20–30 г острого перца, 50 г чеснока, небольшой пучок зелени сельдерея

Для рассола: 2 л воды, 3½–4 ст. ложки соли

Свеклу нарезать кружочками. Небольшие кочаны капусты разрезать на 6–8 частей вместе с кочерыжкой. Чеснок нарезать пластинками, острый перец – кольцами. На дно емкости для квашения выложить слой свеклы, на него – капусту, несколько

веточек сельдерея, часть чеснока и перца. Заполнить емкость, чередуя слои, верхним слоем выложить оставшуюся свеклу. Довести до кипения воду, растворить в ней соль и дать остыть. Залить холодным рассолом овощи, придавить нетяжелым гнетом, чтобы они были полностью покрыты жидкостью. Оставить на 4–5 дней при комнатной температуре, ежедневно проверять состояние капусты. При необходимости через 2–3 дня можно добавить еще соли. Готовая капуста должна быть равномерно прокрашенной и просоленной, хрустящей и упругой.

Капуста со свеклой по-грузински (2 вариант)

1 кг белокочанной капусты, 300–400 г свеклы, 150–200 г сельдерея (корень и зелень), 100 г сушеной зелени (чабер, базилик, эстрагон, укроп, мята), 50 г чеснока, 20–30 г острого перца

Для рассола: 1 л воды, 2–2½ ст. ложки соли

Небольшие плотные кочаны очистить от верхних листьев, выскоблить кочерыжку, сделать в ней крестообразные надрезы. Бланшировать кочаны в кипятке 3–4 мин. Свеклу очистить, разрезать на 2–4 части. Корень сельдерея нарезать кусочками, чеснок и острый перец измельчить. Довести до кипения воду для рассола, добавить соль и корень сельдерея. Через пару минут сельдерей вынуть. Уложить на дно емкости для квашения кочаны, сверху выложить свеклу, чеснок, перец, зелень сельдерея и сушеную зелень. Залить холодным рассолом, прижать гнетом, чтобы овощи были полностью покрыты жидкостью. Держать при комнатной температуре 4–8 дней, ежедневно проверять состояние капусты. При необходимости доливать еще рассол. Готовая капуста должна быть упругой и равномерно прокрашенной.

Квашеная капуста по-гурийски

3 кг белокочанной капусты, 100 г свеклы, 100 г корня сельдерея, 80–100 г чеснока, 4 ст. ложки соли, 1 ч. ложка тмина

Капусту нашинковать, перемешать с тмином и солью, слегка помять руками. Свеклу и сельдерей очистить, нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Чеснок очистить. В емкость для квашения выложить слоями капусту, свеклу, сельдерей и чеснок. Утрамбовать, прижать гнетом. Если через 8 ч сока выделится недостаточно, долить рассол (2 ч. ложки соли на 1 л воды). Держать 3–4 дня при комнатной температуре, затем переставить в прохладное место на 7–10 дней. Готовую капусту

хранить в холодильнике.

Капуста, квашенная с хреном и свеклой

1 кг белокочанной капусты, 100 г свеклы, 30 г хрена, 1 ч. ложка семян укропа, 1 ст. ложка соли

Капусту нашинковать, немного помять с солью и семенами укропа. Хрен и свеклу натереть, смешать с капустой. Плотно уложить в емкость для квашения, установить гнет, чтобы выделилась жидкость. Держать 3 дня при комнатной температуре, ежедневно протыкать деревянной палочкой. Затем поставить на хранение в прохладное место.

Квашеная капуста по-армянски

2,5 кг белокочанной капусты, 200 г моркови, 70—100 г свеклы, 100 г корня петрушки, 50 г чеснока, 30–40 г острого перца, пучок зелени (кинза, петрушка, сельдерей)

Для рассола: 3 л воды, 5 ст. ложек соли, 2–3 лавровых листа, черный и душистый перец, гвоздика по вкусу

Кочаны капусты очистить от верхних листьев и разрезать на 4–6 частей. Морковь, свеклу и корень петрушки нарезать кружочками, острый перец – кольцами. Чеснок очистить, крупные зубчики разрезать вдоль. На дно емкости для квашения выложить капустные листья, на них – разрезанные кочаны. Промежутки между ними заполнить подготовленными овощами, накрыть веточками зелени. Для рассола вскипятить воду с солью и специями, дать остыть. Залить овощи, прижать гнетом, чтобы они были покрыты жидкостью. Держать при комнатной температуре 5–8 дней. Готовая капуста должна равномерно прокраситься. Переставить на хранение в прохладное место.

Капуста, квашенная со свекольным соком

1 кг белокочанной капусты, по 8 листьев черной смородины и вишни

Для рассола: 850 мл воды, 150 мл свекольного сока, 1 ст. ложка соли

Небольшие кочаны капусты разрезать на 4 части, большой – на 8 частей. Опустить капусту в кипяток на 1 мин, затем вынуть и дать остыть. Воду для рассола довести до кипения, размешать в

ней соль, влить свекольный сок и дать остыть. На дно подготовленной емкости для квашения выложить половину листьев смородины и вишни, на них – капусту, накрыть оставшимися листьями и залить холодным рассолом. Прижать гнетом и держать при комнатной температуре 4–5 дней. Готовую капусту переставить на хранение в прохладное место.

Капуста по-грузински, квашенная кочанами

1 кг белокочанной капусты, 150 г сельдерея (корень и зелень), 100 г сушеной зелени (чабер, базилик, эстрагон, укроп, мята), 50 г чеснока, острый перец по вкусу

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Небольшие крепкие кочаны очистить от верхних листьев. Срезать и слегка выскоблить кочерыжку, сделать на ней надрез крест-накрест. Средние кочаны разрезать на 2–4 части, кочерыжку удалить. Капусту бланшировать в кипятке 3–5 мин, затем вынуть из кипятка и охладить. Чеснок, острый перец и корень сельдерея измельчить. Довести до кипения воду для рассола, всыпать соль, дать остыть. Капусту уложить в емкость для квашения, сверху выложить сельдерей, чеснок, перец и сушеную зелень. Залить рассолом, установить гнет. Капуста должна быть полностью погружена в рассол. Держать при комнатной температуре, процесс брожения начнется через 2–3 дня и может продлиться до 15 дней. Ежедневно удалять пену, при необходимости доливать рассол. Готовую капусту переставить на хранение в прохладное место.

Капуста, квашенная с базиликом и свеклой

2,5 кг белокочанной капусты, 100 г свеклы, 100 г базилика, 1½ ст. ложки соли, 4–5 горошин душистого перца

Капусту нашинковать, смешать с солью и слегка помять. Свеклу натереть на терке, базилик измельчить, смешать с капустой. Плотно уложить смесь в емкость для квашения, добавив душистый перец. Прижать гнетом, чтобы выделилась жидкость. Держать при комнатной температуре 3 дня, ежедневно протыкать деревянной палочкой. Готовую капусту переставить на хранение в прохладное место.

Острая капуста с пряными травами

2,5 кг белокочанной капусты, 100 г чеснока, 100 г острого перца, 4–5 веточек сельдерея

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 200 г корня петрушки, 1 ст. ложка сушеных трав (чабер, базилик, укроп)

Капусту очистить от верхних листьев, срезать кочерыжку. Разрезать на 4–6 частей. Бланшировать в кипящей воде 3–4 мин, затем обдать холодной водой, дать жидкости стечь. Уложить капусту в емкость для квашения, пересыпая чесноком и нарезанным острым перцем, накрыть веточками сельдерея. Корень петрушки хорошо очистить и нарезать кружочками. Довести до кипения воду для рассола, добавить корень петрушки и соль, варить 5–7 мин. Всыпать сушеные травы, снять с огня и дать немного остыть. Залить теплым рассолом капусту, прижать гнетом, накрыть крышкой и поставить в прохладное место. Капуста будет готова на 4–5-й день.

Капуста, квашенная кочанами, с клюквой

10 кг белокочанной капусты, 250 г моркови, 300 г клюквы, 250 г соли

Разделить капусту на 2 части. Небольшие крепкие кочаны очистить от верхних листьев, слегка выскоблить кочерыжку и всыпать туда немного соли. Остальную капусту нашинковать, смешать с натертой морковью и солью, помять, чтобы выделился сок. Дно емкости для квашения застелить капустными листьями. Выложить кочаны, заполняя пространство между ними овощной смесью и ягодами клюквы. Все кочаны должны быть покрыты овощами и выделившейся из них жидкостью. Установить гнет. Если жидкости образуется мало, добавить холодный рассол (1 ст. ложка соли на 1 л воды). Держать при комнатной температуре 10–15 дней. При необходимости снимать пену и доливать рассол. Готовность капусты определить по состоянию рассола: он должен стать прозрачным, кислым, без горечи.

Капуста, квашенная кочанами, с овощами

3 кг белокочанной капусты, 150 г моркови, 150 г сладкого перца, 150 г корня сельдерея, 50–80 г чеснока, 50 г острого перца, пучок зелени (петрушка, сельдерей), листья хрена

Для рассола: 2 л воды, 3 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 4–5 горошин черного перца, 3–4 бутона гвоздики, 2 лавровых листа

С небольших плотных кочанов снять верхние листья, срезать

кочерыжки. Надрезать кочан сверху крест-накрест, не разрезая до конца. Корень сельдерея, морковь и сладкий перец нарезать соломкой, острый перец – кольцами, чеснок пропустить через пресс. Выложить на дно емкости для квашения половину листьев хрена. На них – кочаны, пересыпая овощной смесью, накрыть веточками зелени и листьями хрена. Довести до кипения воду со специями, добавить соль, сахар, снять с огня и дать остыть. Залить капусту теплым рассолом, прижать гнетом. Держать при комнатной температуре до окончания процесса брожения. Затем переставить на хранение в прохладное место.

Капуста с острой овощной заправкой

3 кг белокочанной капусты, 500 г моркови, 250 г болгарского перца, 150 г чеснока, 80—100 г острого перца, зелень петрушки

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 3–4 лавровых листа, 6–8 горошин черного перца

Приготовить рассол: вскипятить воду со специями, добавить соль, размешать и дать остыть. Капусту очистить от верхних листьев, разрезать кочаны на 6–8 частей. Уложить в емкость для квашения, накрыть веточками петрушки и залить рассолом. Прижать гнетом, чтобы капуста была полностью погружена в рассол. Держать при комнатной температуре 5–6 дней. Затем рассол слить и прокипятить. Морковь, чеснок, болгарский и острый перец пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Этой смесью натереть капусту снаружи и между листьями. Работать в перчатках. Уложить капусту в емкость для засолки. Залить холодным рассолом. Держать в прохладном месте 2 дня. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Квашеная капуста с острой заправкой

1 кг белокочанной капусты, 150 г моркови, 50 г чеснока, 30–50 г острого перца, 1 ст. ложка соли

Для рассола: 500 мл воды, 1 ст. ложка соли

Плотный кочан капусты очистить от верхних листьев, разрезать на 4 части, вырезать часть кочерыжки. Морковь, чеснок и острый перец измельчить в однородную массу и соединить с солью. Этой массой смазать капусту между листьями, слегка приминая их. Работать в перчатках. Приготовить рассол: в кипящей воде растворить соль и дать остыть. Плотно уложить четверти капусты в емкость для квашения, прижать гнетом, чтобы

появился сок. Долить рассол, чтобы капуста была полностью погружена в жидкость. Оставить на 3 дня при комнатной температуре, затем переставить на несколько дней в прохладное место.

Капуста, квашенная с огурцами

5 кг белокочанной капусты, 1,5–2 кг небольших огурцов, 500 г моркови, 6 ст. ложек соли, небольшой пучок укропа

Небольшие плотные огурцы тщательно вымыть и замочить на пару часов в холодной воде. Капусту нашинковать, смешать с натертой морковью. На дно емкости для квашения уложить часть капусты, сверху – огурцы и укроп, каждый слой посыпать солью. Заполнить емкость, чередуя слои, последним слоем выложить капусту. Прикрыть листьями капусты, прижать гнетом. Если через 8–10 ч жидкость не покроет все овощи, долить рассол (1 ст. ложка соли на 1 л воды). Оставить при комнатной температуре на 3–5 дней, ежедневно протыкать деревянной палочкой и при необходимости снимать пену. Затем поставить на хранение в прохладное место.

Капуста, квашенная с помидорами

2,5 кг белокочанной капусты, 1–1,3 кг красных помидоров, 5–5½ ст. ложек соли, пучок зелени укропа, 2 листа хрена

Плотные помидоры вымыть, наколоть со стороны плодоножки. Капусту нашинковать. В емкость для квашения выложить лист хрена, на него – слой капусты, в нее плодоножками вверх положить помидоры и веточки укропа, посыпать солью. Заполнить емкость, чередуя слои, последним слоем должна быть капуста. Накрыть листом хрена, установить гнет. Если через 5–6 ч сок не покроет все овощи, долить рассол (на 1 л воды 1 ст. ложка соли и 2 ч. ложки сахара). Держать емкость при комнатной температуре 2 суток, затем поставить в прохладное место на 5–7 дней.

Капуста, квашенная с овощами

2 кг белокочанной капусты, 300 г моркови, 300 г болгарского перца, 200 г помидоров, 200 г кабачков, 70–100 г чеснока, 30 г острого перца, пучок зелени (укроп, петрушка, сельдерей), 2 листа

хрена

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Довести до кипения воду, растворить в ней соль и дать остыть. Небольшие кочаны капусты разрезать на 4 части, удалить часть кочерыжки. Бланшировать в кипящей воде 2–3 мин. Морковь и кабачки нарезать кружочками, болгарский перец и помидоры разрезать на 4 части, чеснок нарезать пластинками, острый перец – кольцами, зелень нарубить. На дно емкости для квашения выложить лист хрена, на него – овощи, пересыпая зеленью, чесноком и острым перцем, накрыть листом хрена. Залить холодным рассолом и установить гнет, чтобы овощи были полностью погружены в жидкость. Держать 3–4 дня при комнатной температуре, при необходимости снимать пену.

Капуста с бурыми помидорами и перцем

3 кг белокочанной капусты, 1 кг мелких бурых помидоров, 2 кг болгарского перца, 100 г моркови, 3 ст. ложки соли, 1 лист хрена

Капусту тонко нашинковать. Болгарский перец очистить от семян, нарезать соломкой. Морковь нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Помидоры разрезать на две части, удалив плодоножку. Соединить капусту, перец и морковь, посолить, немного помять. В емкость для квашения уложить слоями капустную смесь и помидоры. Накрыть листом хрена, установить гнет. Переставить для квашения в прохладное место.

Квашеная капуста с фруктами

1 кг белокочанной капусты, по 100 г яблок, груш и слив, 1 ст. ложка соли

Капусту тонко нашинковать, посолить и помять. Яблоки и груши очистить от семян, нарезать ломтиками. Сливы разрезать пополам, удалить косточку. В емкость для квашения плотно уложить слоями капусту и фрукты, установить гнет. Держать 3 дня при комнатной температуре, ежедневно протыкать деревянной палочкой. По окончании процесса брожения поставить на хранение в прохладное место.

Квашеная капуста с тыквой

2 кг белокочанной капусты, 500 г тыквы, 2 ст. ложки соли, 2

ч. ложки сахара, листья винограда и черной смородины

Тыкву очистить от кожуры и семян, мякоть нарезать крупными кусками и посыпать сахаром. Оставить, чтобы выделился сок. Капусту нашинковать, смешать с солью, помять. Добавить сок, выделившийся из тыквы. На дно емкости для квашения выложить половину листьев винограда и черной смородины, на них – слой капусты, поверх нее распределить тыкву, заполнить пустоты между кусками капустой. Накрыть оставшейся капустой, прикрыть листьями винограда и черной смородины, установить гнет. Держать при комнатной температуре 3–4 дня, затем поставить в прохладное место.

Капуста с мочеными яблоками

4 кг белокочанной капусты, 3 кг небольших плотных яблок, 250–300 г моркови, 3 ст. ложки сахара, 1½ ст. ложки соли, листья черной смородины и вишни

Капусту нашинковать и смешать с натертой на крупной терке морковью. Добавить соль и сахар, помять. В емкость для квашения выложить слой капусты, поверх нее распределить яблоки, заполняя пустоты между ними капустой. Сверху выложить оставшуюся капусту, накрыть листьями черной смородины и вишни и утрамбовать, чтобы выделился сок. Если сока мало, долить рассол (2 ч. ложки соли и 1 ст. ложка сахара на 1 л воды). Установить гнет. Выдержать при комнатной температуре 12–15 дней, затем перенести в прохладное помещение.

Соленые голубцы с овощами

1,5–2 кг белокочанной капусты, 400 г моркови, 300 г сладкого перца, 100 г корня сельдерея

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли

Перец нарезать соломкой, морковь и сельдерей натереть на крупной терке, смешать. Из кочана капусты вырезать кочерыжку. Капусту разобрать на листья, бланшировать 1 мин в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, срезать грубые прожилки. Завернуть в капустные листья овощную смесь и плотно уложить голубцы в посуду для квашения. Вскипятить воду, растворить соль, дать остыть. Залить холодным рассолом голубцы, установить гнет. Держать 3 дня при комнатной температуре, ежедневно снимать гнет на пару минут. Готовые

голубцы хранить в рассоле в прохладном месте.

Соленые голубцы с морковью

1,5 кг белокочанной капусты, 500 г моркови, 30–40 г чеснока, 1 ч. ложка специй для моркови по-корейски

Для рассола: 2 л воды, 2 ст. ложки соли, ½ ч. ложки сахара, 3–4 горошины черного перца

Капусту разобрать на листья, бланшировать в кипящей воде 1–2 мин. Морковь натереть на терке, добавить пропущенный через пресс чеснок и специи для моркови по-корейски, перемешать. Завернуть начинку в капустные листья, уложить голубцы в емкость для квашения. Приготовить рассол: довести до кипения воду, добавить соль, сахар и черный перец. Дать остыть. Залить рассолом голубцы, накрыть тарелкой, чтобы они не всплывали. Держать при комнатной температуре 3 дня, затем переставить на хранение в прохладное место.

Соленые голубцы с тушеной морковью

1,5 кг белокочанной капусты, 500–700 г моркови, 50 г чеснока, 50–70 мл растительного масла

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли

Морковь натереть на крупной терке, обжарить в растительном масле, добавить пропущенный через пресс чеснок и снять с огня. Капусту разобрать на листья, бланшировать в кипящей воде пару минут. Завернуть тушеную морковь в капустные листья, уложить в емкость для квашения и залить горячим рассолом. Накрыть гнетом, чтобы голубцы были погружены в жидкость, держать при комнатной температуре 2–3 дня. Переставить на хранение в прохладное место.

Маринованная и консервированная белокочанная капуста

Капуста с лимоном и имбирем

1,5 кг белокочанной капусты, 500 г сладкого перца, 70—100 г лимонов, 30 г корня имбиря

Для заливки: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 4 ст. ложки сахара

У лимона и перца удалить семена. Капусту нашинковать, сладкий перец нарезать тонкими полосками, имбирь и лимон – кружочками. Подготовленные продукты смешать и выложить в емкость. Довести до кипения воду, растворить в ней соль и сахар. Залить капусту горячей жидкостью. Держать до остывания при комнатной температуре, затем поставить в холодильник на сутки.

Маринованная белокочанная и цветная капуста

1,5 кг белокочанной капусты, 750 г цветной капусты, 200 г свеклы, 200 г яблок

Для маринада: 1 л воды, 1½ ч. ложки соли, 3 ст. ложки меда, 100 мл лимонного сока, 50 мл растительного масла

Белокочанную капусту нарезать крупными кусками, цветную разобрать на соцветия и обдать кипятком. Свеклу нарезать кружочками, яблоки – дольками, очистить от семян. Уложить в емкость слоями белокочанную капусту, свеклу, цветную капусту и яблоки. Соединить все ингредиенты для маринада и довести до кипения. Залить овощи горячей жидкостью и прижать гнетом. Держать при комнатной температуре 4–6 дней.

Капуста «Пелюстка» с лимонной кислотой

1,5 кг белокочанной капусты, 250 г свеклы, 30–40 г чеснока, зелень укропа

Для маринада: 800 мл воды, 1 ст. ложка соли, ½ ст. ложки сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 2 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца

Свеклу очистить, вымыть, нашинковать пластинами и уложить на дно емкости. У капусты удалить поврежденные и зеленые листья, разрезать кочан на 6–8 частей, вырезав часть

кочерыжки. Выложить поверх свеклы. Чеснок и укроп нарубить, посыпать капусту. Для маринада в кипящую воду добавить специи, соль, сахар, кипятить 1–2 мин, всыпать лимонную кислоту и снять с огня. Залить овощи горячим маринадом, чтоб они были полностью им покрыты, прижать гнетом. Держать 3 дня при комнатной температуре. Готовую капусту переставить для хранения в прохладное место.

Капуста с хреном и лимонным соком

1 кг белокочанной капусты, 30 г корня хрена, $\frac{1}{2}$ ч. ложки семян укропа

Для маринада: 1 л воды, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки соли, 2 ст. ложки меда, 70—100 мл лимонного сока

Капусту нашинковать, смешать с тертым хреном и семенами укропа, переложить в емкость. Довести до кипения воду, добавить соль, мед и лимонный сок. Залить теплой жидкостью капусту, чтобы она была полностью погружена в нее, прижать тарелкой. Держать при комнатной температуре 2–3 дня. Переставить на хранение в прохладное место.

Капуста, маринованная со свеклой

1,5 кг белокочанной капусты, 150 г свеклы, 20–30 г чеснока

Для маринада: 1 л воды, 1 неполная ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, $\frac{2}{3}$ —1 ч. ложка лимонной кислоты, по 3–4 горошины черного и душистого перца, 1–2 бутона гвоздики, 1 лавровый лист

Капусту нарезать крупными кусками, свеклу – тонкими ломтиками, чеснок измельчить. Капусту плотно уложить слоями в емкость, перемежая свеклой и чесноком. Довести до кипения воду с пряностями, добавить соль, сахар и лимонную кислоту. Залить теплым маринадом овощи, накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 2–3 дня. Затем переставить в холодильник еще на пару дней. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Капуста, маринованная с имбирем

800 г белокочанной капусты, 80 г моркови, 20 г корня имбиря, 15 г чеснока, острый перец по вкусу

Для маринада: 500 мл воды, 100 мл лимонного сока, $1\frac{1}{2}$ ст.

ложки соли, 1 ст. ложка меда, по ½ ч. ложки зерен кориандра и душистого перца горошком

Капусту нарезать небольшими квадратами, морковь и имбирь – кружочками, чеснок и острый перец измельчить. Овощи смешать. В воду для маринада всыпать специи, довести до кипения, добавить соль и лимонный сок. Снять с огня и дать немного остыть. В теплой жидкости размешать мед и залить овощи. Держать пару часов при комнатной температуре, затем поставить в холодильник на 10–12 часов.

Капуста в лимонном соке с имбирем

1 кг белокочанной капусты, 1½–2 ч. ложки соли, 20 г свежего корня имбиря, 15 г чеснока, 100 мл лимонного сока, 100 мл растительного масла

Капусту нарезать квадратами, посолить и немного помять. Корень имбиря и чеснок измельчить, добавить к капусте. Влить масло и лимонный сок, перемешать. Выложить капусту в подготовленную емкость, прижать гнетом и поставить в холодильник. Капуста будет готова через 12–18 часов.

Капуста, маринованная с орехами

500 г белокочанной капусты, 70 г грецких орехов, 50 г моркови, 15 г чеснока

Для маринада: 70 мл лимонного сока, 50 мл растительного масла, 50 мл воды, 1 ст. ложка сахара, 1½ ч. ложки соли

Капусту нашинковать и смешать с тертой морковью. Орехи обжарить, очистить и растолочь. Чеснок пропустить через пресс. Добавить к капусте орехи и чеснок. Для маринада соединить все компоненты и довести до кипения. Залить капусту кипящим маринадом, накрыть крышкой и держать при комнатной температуре 2 часа.

Консервированные голубцы в томатном соусе

1,5 кг белокочанной капусты, 1,5 кг моркови, 300 г лука, 100 г корня петрушки, 100 г корня сельдерея, 50 г чеснока, 200 мл растительного масла, 1–2 ч. ложки соли

Для соуса: 1,5 кг помидоров, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, по 3–4 горошины черного и душистого перца

Из кочана капусты вырезать кочерыжку, опустить его в кипяток на пару минут. Снять верхние листья. Снова опустить в кипяток и снять следующий слой листьев. Таким образом разобрать весь кочан. Натереть на терке очищенную морковь, корень сельдерея и петрушки. Лук нарезать полукольцами. Обжарить подготовленные овощи в разогретом масле до мягкости, добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, жарить еще пару минут и снять с огня. Завернуть начинку в капустные листья. Для соуса помидоры измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Добавить горошины перца и варить на медленном огне до уменьшения объема на треть. Приправить солью и сахаром. Подготовить 4–5 банок объемом 0,5 л. На дно каждой налить немного горячего соуса, затем уложить голубцы и залить кипящим соусом, чтобы не было пустот. Стерилизовать 15–20 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Консервированное ассорти из капусты и овощей

1,5 кг белокочанной капусты, 1 кг помидоров, 500 г моркови, 500 г сладкого перца, 300 г лука, 250 мл растительного масла, 1½ —2 ст. ложки соли

Капусту нашинковать, морковь натереть на терке, перец нарезать соломкой, лук – полукольцами, помидоры – ломтиками. Овощи соединить, добавить соль и масло. Оставить на 2 ч, чтобы пустили сок. Разложить в банки вместе с выделившимся соком. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 30 мин, литровые – 1 ч. Банки закатать и укутать до остывания.

Заготовки из краснокочанной капусты

Краснокочанная капуста в рассоле

1 кг краснокочанной капусты, 2 лавровых листа, 6 горошин душистого перца

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара

Капусту нашинковать и выложить в широкую емкость, пересыпая специями. Растворить в кипящей воде соль и сахар, дать остыть до комнатной температуры и залить капусту, чтобы она полностью была покрыта жидкостью. Держать при комнатной температуре 3 дня. Готовую капусту переставить на хранение в прохладное место.

Краснокочанная капуста с чесноком

1 кг краснокочанной капусты, 15 г чеснока, 2 ч. ложки соли

Капусту нашинковать, добавить соль, слегка помять и оставить на 20 мин. Чеснок очистить, нарезать пластинками. Выложить в емкость для квашения капусту вместе с выделившимся соком, пересыпая чесноком. Прижать гнетом. Если через 10 ч жидкости выделится недостаточно, долить рассол (1 ч. ложка соли на 500 мл воды). Держать при комнатной температуре 4–5 дней, ежедневно протыкая деревянной палочкой. Потом поставить в прохладное место.

Краснокочанная капуста со сливами

1 кг краснокочанной капусты, 300 г слив, 1 ст. ложка соли, 5–6 горошин черного перца, 5–6 бутонов гвоздики

Капусту нарезать крупными шашечками, пересыпать солью и специями, немного помять. Сливы разрезать на 2 части, удалить косточку. Уложить капусту в емкость, переслаивая сливами. Установить гнет, чтобы выделился сок. Держать при комнатной температуре 3–4 дня, ежедневно протыкать деревянной палочкой. Потом переставить на хранение в прохладное место.

Краснокочанная капуста, квашенная с перцем

1,5 кг краснокочанной капусты, 200 г болгарского перца, 100 г яблок, 10 виноградных листьев, 1½ ст. ложки соли

Капусту нашинковать и перетереть с солью. Перец разрезать на 6–8 частей. Яблоко нарезать на четверти, вырезать семена. На дно емкости для квашения выложить половину виноградных листьев, сверху – капусту, перекладывая перцем и яблоками. Уплотнить. Накрыть виноградными листьями и установить гнет. Если через 8–10 ч сока выделится недостаточно, долить рассол (2 ч. ложки соли на 1 л воды). Держать при комнатной температуре 3 дня, ежедневно протыкая деревянной палочкой. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Квашеная краснокочанная капуста

1 кг краснокочанной капусты, 1 ст. ложка сахара, 2 ч. ложки соли

Капусту нашинковать, добавить соль и сахар, перемешать и оставить на 30–60 мин до выделения сока. Затем плотно уложить в емкость для квашения, установить гнет и накрыть марлей. Держать при комнатной температуре 4–5 дней, ежедневно протыкая деревянной палочкой. Затем переставить на хранение в прохладное место.

Краснокочанная капуста с яблоками и луком

1 кг краснокочанной капусты, 200 г кислых яблок, 50 г лука, 2 ч. ложки соли, душистый перец по вкусу

Капусту нашинковать и перетереть с солью. Яблоки очистить от кожуры и семян, натереть на терке. Лук нарезать полукольцами. Добавить к капусте лук, яблоки и душистый перец, плотно уложить в емкость для квашения. Установить гнет, чтобы выделился сок. Держать при комнатной температуре 3 дня, ежедневно протыкая деревянной палочкой. Затем переставить на хранение в прохладное место.

Краснокочанная капуста с яблоками

1 кг краснокочанной капусты, 250 г кислых яблок, 1 неполная ст. ложка соли

Капусту нашинковать и перетереть с солью. Яблоки очистить, удалить семена, нарезать соломкой. Смешать капусту и яблоки.

Плотно выложить в емкость для квашения, чтобы выделился сок. Установить гнет. Держать при комнатной температуре 3 дня, ежедневно снимать гнет и протыкать капусту деревянной палочкой. После хранить в прохладном месте.

Краснокочанная капуста с виноградом

1 кг краснокочанной капусты, 300 г винограда, 6 виноградных листьев

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара

Капусту нарезать квадратами. В емкость для квашения выложить половину виноградных листьев. На них – капусту, пересыпая ее виноградом. Не трамбовать. Довести до кипения воду, растворить в ней соль и сахар, дать остыть. Залить холодным рассолом капусту, оставить при комнатной температуре на 2–3 дня. Затем хранить в прохладном месте.

Краснокочанная капуста с лимоном и медом

1,5 кг краснокочанной капусты, 1 лимон

Для рассола: 400 мл воды, 1 ст. ложка соли, 1½ ст. ложки меда

Капусту нашинковать. Лимон нарезать тонкими полукруглыми ломтиками, удалить семена. Смешать с капустой в емкости для квашения. Довести до кипения воду, растворить в ней соль, дать немного остыть и добавить мед. Залить капусту, установить гнет и держать 2–3 дня при комнатной температуре, ежедневно протыкая деревянной палочкой. Затем переставить на хранение в прохладное место.

Краснокочанная капуста с овощами

1 кг краснокочанной капусты, 500 г лука, 500 г корня сельдерея, 500 г моркови, 500 г свеклы, 500 г болгарского перца, 4 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки соли, 1 ч. ложка лимонной кислоты

Капусту нашинковать, лук нарезать полукольцами, морковь, сельдерей и свеклу натереть на терке, болгарский перец нарезать соломкой. Подготовленные овощи соединить, добавить соль, сахар и лимонную кислоту. Плотно уложить в емкость для квашения, установить гнет, чтобы выделился сок. Оставить при

комнатной температуре на 4–5 дней. Ежедневно протыкать деревянной палочкой, чтобы выпустить образовавшиеся газы. Готовую капусту поставить на хранение в прохладное место.

Ассорти из капусты и моркови

1,2 кг белокочанной капусты, 800 г краснокочанной капусты, 300 г моркови, 2 ст. ложки соли, 3 лавровых листа

Оба вида капусты нашинковать, добавить натертую морковь, посолить и хорошо перемешать. Уложить в емкость для квашения, добавив лавровый лист. Установить гнет, чтобы капуста выделила сок. Если через 8—10 ч сока выделится недостаточно, долить рассол (2 ч. ложки соли на 1 л воды). Держать при комнатной температуре 3–4 дня, ежедневно снимая гнет и протыкая капусту деревянной палочкой. Затем хранить в прохладном месте.

Консервированная капуста с яблочным соком

1,5 кг краснокочанной капусты, 1 ст. ложка соли

Для маринада: *1 л кислого яблочного сока, 1 ст. ложка соли, 2–3 ст. ложки сахара, 2 бутона гвоздики, 4 горошины душистого перца*

Капусту нашинковать, посолить и перетереть. Оставить на 4–5 ч, чтобы пустила сок. Уложить капусту в подготовленные банки небольшого объема. Яблочный сок прокипятить со специями 3–4 мин, добавить соль и сахар. Залить капусту горячим маринадом, сразу же закатать и укутать до остывания.

Консервированная капуста с яблоками

1 кг краснокочанной капусты, 500–600 г яблок, 150 г свеклы

Для заливки: *1 л воды, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки соли, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 4–5 бутонов гвоздики, 3–4 горошины душистого перца, щепотка корицы*

Свеклу очистить и нарезать брусочками. Яблоки нарезать ломтиками, удалив сердцевину. Капусту нашинковать. Воду для заливки довести до кипения, добавить специи, соль, сахар и лимонную кислоту. Бланшировать капусту в кипящей заливке 5 мин, дать остыть. Выложить в подготовленные банки слоями капусту, яблоки и свеклу. Заливку довести до кипения и сразу залить в банки. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 15

мин. Закатать и укутать до остывания.

Ассорти из капусты и яблок

1 кг краснокочанной капусты, 1 кг белокочанной капусты, 1 кг яблок зимних сортов, 400 г моркови

Для рассола: 2 л воды, 2 ст. ложки сахара, 2½ ст. ложки соли

Оба вида капусты тонко нашинковать. Морковь натереть на терке для моркови по-корейски или нарезать тонкой соломкой. Яблоки нарезать дольками, удалить семена. В емкость для квашения плотно уложить слоями капусту, перемежая морковью и яблоками. Довести до кипения воду, добавить соль и сахар, дать остыть. Залить капусту рассолом, чтобы он ее полностью покрыл. Установить гнет. Держать при комнатной температуре 3–4 дня, ежедневно протыкать капусту деревянной палочкой. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Консервированная капуста со сливами

2 кг краснокочанной капусты, 700 г слив

Для маринада: 1 л воды, 2½ ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 1½ ч. ложки лимонной кислоты, по ½ ч. ложки черного перца горошком, гвоздики и молотой корицы

Капусту нашинковать, бланшировать в кипящей воде 2 мин. Откинуть на дуршлаг, окунуть в холодную воду и обсушить. Сливы разделить пополам, удалить косточку. Опустить в кипящую воду на 1 мин. Уложить в банки небольшого объема капусту и сливы слоями. Для маринада довести до кипения воду со специями, добавить соль, сахар и лимонную кислоту, размешать и снять с огня. Залить кипящий маринад в банки. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 10 мин. Банки закатать и оставить до полного остывания.

Заготовки из цветной капусты

Квашеная цветная капуста

2 кг цветной капусты, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, ½ ч. ложки лимонной кислоты

Цветную капусту разобрать на соцветия. Довести до кипения воду, добавить соль, лимонную кислоту, перец и лавровый лист. Бланшировать капусту порциями в кипящем маринаде 2–3 мин, потом плотно уложить в емкость для квашения. Залить холодным маринадом, чтобы он полностью ее покрывал. Прижать тарелкой или крышкой, чтобы капуста не всплывала. Держать 3 дня при комнатной температуре, ежедневно проверять и при необходимости доливать рассол. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

Цветная капуста с морковью и сельдереем

3 кг цветной капусты, 400–500 г моркови, 200 г корня сельдерея, 2 листа хрена

Для маринада: *1 л воды, 1 ст. ложка соли, ½ ч. ложки лимонной кислоты*

Цветную капусту разобрать на соцветия. Корень сельдерея натереть на терке для корейской моркови, морковь нарезать кружочками. Приготовить маринад. Бланшировать в кипящем маринаде цветную капусту небольшими порциями по 2 мин, затем обдать холодной водой. На дно емкости для засолки положить лист хрена, затем уложить соцветия капусты, пересыпая морковью и сельдереем, накрыть листом хрена. Залить овощи холодным маринадом и прижать гнетом, чтобы не всплывали. Держать при комнатной температуре 4–6 дней, затем поставить в прохладное место.

Цветная капуста с морковью и зеленью

3 кг цветной капусты, 500 г моркови, пучок зелени сельдерея, петрушки и укропа, по 10 листьев черной смородины и винограда

Для рассола: *1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 4 горошины черного перца*

Вскипятить воду, добавить перец и соль, дать остыть.

Цветную капусту разделить на соцветия, тщательно промыть. Морковь очистить, нарезать кружочками. На дно емкости для засолки уложить половину листьев и зелени. Затем плотно уложить капусту с морковью, накрыть оставшимися листьями и зеленью. Залить овощи холодным рассолом, прижать гнетом. Держать 2–3 дня при комнатной температуре. Готовую капусту поставить в прохладное место.

Цветная капуста в медово-лимонном сиропе

1 кг цветной капусты, 150 мл лимонного сока, 350 г меда, 50 г корня имбиря

Цветную капусту разделить на соцветия, тщательно вымыть. Лимонный сок смешать с 2 л холодной воды, опустить в нее соцветия капусты, выдержать 2 ч. Мед растворить в 500 мл воды, довести до кипения и варить сироп, помешивая, до загустения. Капусту вынуть шумовкой, дать стечь жидкости. Уложить в подготовленные стерилизованные банки, добавить в каждую банку нарезанный кружочками имбирь. Воду с лимонным соком довести до кипения, залить ею капусту и оставить на 3–6 мин. Затем воду слить и залить капусту медовым сиропом. Закрыть банки полиэтиленовыми крышками, держать до остывания при комнатной температуре, затем поставить в холодильник. Капуста будет готова через 2 дня.

Квашеная цветная капуста с хреном

3 кг цветной капусты, 100 г корня петрушки, 50 г корня хрена, 2 листа хрена, 1 зонтик укропа с семенами

Для рассола: 1 л воды, 2½ ст. ложки соли, 1 лавровый лист

Цветную капусту разобрать на соцветия, хорошо вымыть и обдать кипятком. Хрен и корень петрушки тщательно вымыть, нарезать кружочками. На дно емкости для засолки уложить лист хрена и зонтик укропа, на них – нарезанные корни, сверху плотно уложить соцветия капусты. Приготовить рассол: довести до кипения воду с лавровым листом, добавить соль и дать остыть. Залить капусту охлажденным рассолом, накрыть листом хрена, прижать гнетом, чтобы овощи не всплывали. Выдержать 2–3 дня при комнатной температуре, а затем переставить в прохладное место.

Цветная капуста с перцем и яблоками

3 кг цветной капусты, 500 г болгарского перца, 1,5–2 кг кислых яблок, 10 листьев черной смородины

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, ½ ч. ложки лимонной кислоты

Цветную капусту разобрать на соцветия. Перец разрезать на 4–6 частей. У яблок удалить сердцевину, нарезать дольками. Приготовить маринад: довести до кипения воду, добавить соль, сахар и лимонную кислоту. В кипящем маринаде бланшировать капусту небольшими порциями по 2 мин. Затем обдать капусту холодной водой и дать жидкости стечь. В емкость для засолки выложить половину листьев смородины, на них – капусту, дольки яблок и перец. Накрыть оставшимися листьями, залить охлажденным рассолом. Прижать гнетом, чтобы овощи не всплывали. Держать при комнатной температуре 4–6 дней, затем поставить в прохладное место.

Цветная капуста, маринованная в вине

1 кг цветной капусты

Для маринада: 200 мл белого сухого вина, 15 г чеснока, 50 г дижонской горчицы, 50 мл лимонного сока, 50 мл растительного масла, 1½ ст. ложки соли, ⅓ ч. ложки молотого черного перца

Капусту разобрать на соцветия, бланшировать 4–5 мин в подсоленном кипятке (1 ч. ложка соли на 1 л воды). Соединить вино, лимонный сок, масло, горчицу, соль, перец, пропущенный через пресс чеснок. Хорошо перемешать. Залить капусту маринадом, перемешать и поставить в холодильник. Капуста будет готова через 6–7 часов.

Соленая цветная капуста с виноградом

2 кг цветной капусты, 1 кг зеленого винограда, 300 г моркови, 50 г корня хрена, виноградные листья

Для рассола: 1 л воды, 2½ ст. ложки соли

Для рассола вскипятить воду, добавить соль, дать остыть. Цветную капусту разобрать на соцветия, ошпарить кипятком. Ягоды винограда промыть, перебрать. Морковь и хрен очистить, нарезать кружочками. На дно емкости для засолки выложить половину листьев винограда, сверху плотно уложить капусту, пересыпая ягодами винограда, затем слой моркови и хрена. Накрыть оставшимися листьями винограда. Залить охлажденным рассолом, прижать овощи гнетом, поставить в прохладное место.

Квашеная цветная капуста с кореньями

3 кг цветной капусты, 200 г корня сельдерея, 200 г корня петрушки или пастернака, пучок зелени укропа и сельдерея, по 10 листьев вишни и черной смородины

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 4 горошины черного перца, 2 лавровых листа

Вскипятить воду для рассола, добавить специи и соль, дать остыть. Цветную капусту разобрать на соцветия, тщательно промыть. Коренья очистить, петрушку нарезать кружочками, сельдерей – ломтиками. На дно емкости для квашения уложить половину листьев вишни, смородины и половину зелени. Затем слоями положить капусту и коренья, сверху – оставшуюся зелень и листья. Залить охлажденным рассолом, прижать гнетом, чтобы овощи не всплывали. Выдержать 2–3 дня при комнатной температуре, потом переставить в прохладное место.

Квашеная цветная капуста с яблоками

3 кг цветной капусты, 1 кг яблок, 8 листьев винограда

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка меда, 3–4 бутона гвоздики

Цветную капусту тщательно вымыть и разобрать на соцветия. Яблоки очистить от сердцевин, нарезать дольками. Довести до кипения воду с солью и гвоздикой. Бланшировать в ней капусту небольшими порциями по 2 мин. Рассол остудить и размешать в нем мед. Дно емкости для квашения застелить половиной виноградных листьев, на них плотно уложить капусту и яблоки, накрыть оставшимися листьями. Залить рассолом и прижать гнетом. Держать 4–5 дней при комнатной температуре. Затем переставить в прохладное место.

Квашеная цветная капуста со свеклой

1,5–2 кг капусты, 150 г свеклы, 100 г моркови, 20 г чеснока

Для рассола: 1,5 л воды, 3 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, по 3–4 горошины душистого и черного перца

Капусту разобрать на соцветия, тщательно промыть. Свеклу нарезать тонкими ломтиками, морковь – кружочками, чеснок измельчить. Уложить капусту в трехлитровую банку, перемежая слои морковью, свеклой и чесноком. Довести до кипения воду для рассола, всыпать специи, соль и сахар, варить пару минут. Дать

немного остыть. Залить овощи горячим, но не кипящим рассолом. Держать при комнатной температуре 3–4 дня, при необходимости снимать пену и доливать рассол. Готовую капусту переставить на хранение в прохладное место.

Цветная капуста с эстрагоном и горчицей

1 кг цветной капусты, веточка эстрагона, 1 ч. ложка семян горчицы, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, 4 листа белокочанной капусты

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Цветную капусту тщательно промыть и разобрать на соцветия. Бланшировать 2–3 мин в кипящей подсоленной воде (1 ч. ложка на 1 л воды). Сразу окунуть в холодную воду, дать стечь жидкости. Дно емкости для засолки выстелить половиной листьев белокочанной капусты. Выложить сверху цветную капусту и специи, залить холодным рассолом. Выдержать 2 дня при комнатной температуре, затем переставить в прохладное место.

Консервированная острая цветная капуста

700 г цветной капусты, 100 г моркови, 100 г лука, 25–30 г чеснока, 20 г острого перца

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, ½ ч. ложки лимонной кислоты

Нарезать лук и острый перец кольцами, морковь – кружочками, чеснок измельчить, капусту разобрать на соцветия. Довести до кипения воду, добавить соль и лимонную кислоту. Бланшировать капусту порциями в течение минуты, вынуть и дать остыть. Уложить все овощи в стерилизованные банки небольшого объема. В маринад добавить сахар и довести до кипения. Залить кипящим маринадом овощи, банки закатать и укутать до остывания.

Консервированная капуста с морковью

1 кг цветной капусты, 200 г моркови, по 5–6 листьев черной смородины и вишни, пучок зелени (укроп и сельдерей)

Для маринада: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, ⅓ ч. ложки лимонной кислоты, 3–4 горошины душистого перца

Цветную капусту разобрать на соцветия и хорошо промыть.

Морковь нарезать кружочками. Выложить в банки листья смородины и вишни, половину зелени. Сверху уложить капусту, пересыпая морковью, накрыть оставшейся зеленью. Залить кипятком и оставить на 2–3 мин. Затем воду слить, измерить ее объем и приготовить на ее основе маринад: довести до кипения, добавить соль, лимонную кислоту и душистый перец. Кипящим маринадом залить овощи, банки тут же закатать. Когда остынут, переставить на хранение в прохладное место.

Цветная капуста пряная

1,5 кг цветной капусты, по 4 листа черной смородины и вишни, 4 веточки петрушки

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 70 мл лимонного сока, 4 горошины душистого перца, 4 бутона гвоздики, $\frac{1}{2}$ ч. ложки семян горчицы, 1 лавровый лист

Капусту разобрать на соцветия. Бланшировать 2–3 мин в кипящей подсоленной и подкисленной воде (по 1 ч. ложке соли и лимонного сока на 1 л воды). Откинуть на дуршлаг. Разложить капусту в подготовленные банки небольшого объема, добавить листья смородины и вишни, петрушку. Залить в банки кипятком на 1 мин, затем воду слить. Измерить объем слитой жидкости и приготовить нужное количество маринада. Для этого довести воду со специями до кипения, растворить в ней соль и сахар, влить лимонный сок и снять с огня. Горячим маринадом залить капусту, банки закатать и укутать до остывания.

Консервированная капуста с петрушкой

1 кг цветной капусты, 200 г моркови, 100 г корня петрушки

Для маринада: 1 л воды, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки соли, $\frac{1}{3}$ ч. ложки лимонной кислоты, специи по вкусу

Капусту тщательно промыть и разобрать на соцветия. Бланшировать пару минут в кипящей подсоленной воде (1 ч. ложка соли на 1 л воды). Морковь и петрушку нарезать кружочками. Сложить капусту, морковь и петрушку слоями в банки небольшого объема. Для маринада довести до кипения воду, добавить соль, специи и лимонную кислоту. Залить в банки, оставить на 5–7 мин. Затем слить, снова довести до кипения, залить в банки, закатать крышками и укутать до остывания.

Консервированная капуста с хреном

3 кг цветной капусты, 200 г корня хрена, 50 г зелени петрушки, 8—10 листьев вишни

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки лимонной кислоты, $\frac{1}{2}$ ч. ложки семян горчицы, черный и душистый перец по вкусу

Капусту тщательно промыть и разобрать на соцветия. Бланшировать капусту небольшими порциями в кипящей подсоленной воде (2 ч. ложки соли на 1 л воды) 2–3 мин. Корень хрена тщательно очистить и нарезать кружочками. В подготовленные банки уложить промытую зелень петрушки, корень хрена и листья вишни. Заполнить банку капустой. Для маринада добавить в воду все ингредиенты, довести до кипения. Залить капусту горячим маринадом. Стерилизовать банки объемом 0,5 л 15 мин, закатать и укутать до остывания.

Капуста в медово-лимонном маринаде

1 кг цветной капусты

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 3 ст. ложки меда, 150 мл лимонного сока, 5–6 горошин душистого перца, 5 бутонов гвоздики, $\frac{1}{2}$ ч. ложки тертого мускатного ореха

Цветную капусту разобрать на соцветия и тщательно промыть. Уложить в подготовленные банки объемом 0,5 л. Приготовить маринад: довести до кипения воду со специями, добавить соль, мед и лимонный сок, кипятить 1 мин. Залить кипящим маринадом банки с капустой, стерилизовать 10–15 мин, закатать.

Цветная капуста в томатном маринаде

1–1,2 кг цветной капусты

Для маринада: 800 г сочных помидоров, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 4–5 горошин душистого перца

Капусту разобрать на соцветия и бланшировать 2 мин в кипящей подсоленной воде (на 1 л воды – 1 ч. ложка соли и лимонная кислота на кончике ножа). Капусту откинуть на дуршлаг и сразу опустить в холодную воду. Остывшую капусту разложить в подготовленные банки объемом 0,5 л. Нарезанные помидоры уложить в сотейник, довести до кипения на слабом огне, протереть массу через сито. Добавить соль, сахар и перец, снова довести до кипения, кипятить 5 мин. Залить кипящий маринад в банки, сразу же закатать и укутать до остывания.

Капуста в томатно-овощном маринаде

1,5 кг цветной капусты

Для маринада: 1,2 кг помидоров, 200 г болгарского перца, 100 г моркови, 50 г чеснока, зелень петрушки и укропа, 2 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, 100 мл растительного масла, ½ ч. ложки лимонной кислоты, 3 бутона гвоздики

Цветную капусту тщательно вымыть, разобрать на соцветия, бланшировать 2–3 мин в подсоленном кипятке (1 ч. ложка соли на 1 л воды) и откинуть на дуршлаг. Помидоры, морковь и сладкий перец измельчить блендером или пропустить через мясорубку. Добавить растительное масло, гвоздику, сахар, соль и варить на медленном огне. После закипания добавить лимонную кислоту, измельченную зелень, пропущенный через пресс чеснок и цветную капусту. Довести до кипения и варить 5 мин. Разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Капуста в остром томатном маринаде

2,2–2,5 кг цветной капусты

Для маринада: 1,2–1,3 кг помидоров, 400 г красного сладкого перца, 50 г острого перца, 70 г чеснока, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 50–70 мл лимонного сока, 150–200 мл растительного масла, душистый перец по вкусу

Капусту разобрать на соцветия и тщательно промыть. Овощи для маринада измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Довести до кипения, добавить соль, сахар, масло и душистый перец, варить пару минут. Добавить капусту и варить все вместе 15 мин после закипания. Влить лимонный сок и варить еще 5 мин. Разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Цветная капуста с чесноком в томате

2 кг цветной капусты, 50 г чеснока

Для маринада: 1,5–2 кг спелых помидоров, 1½ ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, ½ ч. ложки лимонной кислоты, 3–4 лавровых листа, 4–5 горошин черного перца

Цветную капусту тщательно вымыть и разделить на соцветия. Бланшировать 3 мин в подсоленной воде (1 ч. ложка соли на 1 л воды). Чеснок нарезать пластинками. Помидоры нарезать,

выложить в сотейник и довести до кипения. Затем протереть через сито и варить на слабом огне 5 мин. Добавить специи, соль, сахар, лимонную кислоту и варить еще 5–7 мин. Цветную капусту разложить в банки, добавить чеснок. Залить кипящим томатным маринадом. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 10–15 мин и закатать.

Цветная капуста, маринованная с перцем

800–900 г цветной капусты, 150 г красного сладкого перца, 150 г желтого болгарского перца, 20–30 г чеснока

Для маринада: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 1½ ст. ложки сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 4–5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист

Капусту тщательно вымыть и разобрать на соцветия. Перец нарезать соломкой, чеснок – пластинками. Уложить овощи слоями в подготовленные банки небольшого объема. Залить банки кипятком и оставить на 3–4 мин. Затем воду слить, измерить ее объем и использовать для приготовления маринада. Довести воду до кипения, добавить специи, соль, сахар и лимонную кислоту. Кипятить пару минут. Влить кипящий маринад в банки, сразу же их закатать и укутать до остывания.

Ассорти из цветной капусты и овощей

400 г цветной капусты, 200 г сладкого перца, 400 г небольших помидоров, 5 г острого перца, 15 г чеснока, зелень укропа и петрушки

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки лимонного сока

Капусту разобрать на соцветия, тщательно промыть. Сладкий перец очистить от семян и разрезать на 4–6 частей. Помидоры проколоть со стороны плодоножки. Чеснок нарезать пластинками, острый перец – кольцами. Уложить на дно банок небольшого объема зелень, чеснок и острый перец. Приготовить маринад: в воду добавить соль, сахар и лимонный сок, довести до кипения. Бланшировать в маринаде капусту 2 мин, затем остудить и переложить в банки. В маринад на минуту опустить перец и также переложить в банки. Добавить в банки помидоры, залить кипящим маринадом и сразу же закатать. Банки перевернуть и укутать до остывания.

Капуста с огурцами и помидорами

1 кг цветной капусты, 500 г небольших помидоров, 500 г огурцов, 100 г чеснока, 100 г укропа, 50 г петрушки, листья вишни и черной смородины

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ч. ложки сахара, $\frac{1}{3}$ ч. ложки лимонной кислоты, 4 горошины черного перца

Цветную капусту тщательно промыть, разобрать на соцветия. Помидоры проколоть со стороны плодоножки. На дно подготовленных банок уложить листья вишни и смородины, зелень, очищенные зубчики чеснока. Сверху плотно выложить овощи. Банки залить кипятком доверху, через 7–8 мин воду слить. Повторить процедуру. Измерить объем слитой воды и использовать ее для приготовления маринада: добавить соль, сахар, перец и лимонную кислоту, довести до кипения. Кипящий маринад влить в банки. Сразу же закатать их и укутать до остывания.

Ассорти из цветной капусты и фруктов

3 кг цветной капусты, 1,5 кг недоспелых слив, 500–600 г яблок, 400 г болгарского перца, 150 г лука, 40 г чеснока, 30 г зелени укропа, 30 г зелени петрушки, по 7–8 листьев вишни и черной смородины

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, $\frac{1}{3}$ ч. ложки лимонной кислоты, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 горошины душистого перца

Капусту разобрать на соцветия и замочить на 20 мин в холодной подсоленной воде (1 ч. ложка соли на 1 л воды). Сливы разрезать пополам, удалить косточку. Яблоки разрезать на дольки, вырезать сердцевину. Лук нарезать кольцами. Болгарский перец очистить от семян, нарезать ломтиками. На дно подготовленных банок уложить зелень, листья вишни и смородины, чеснок и кольца лука. Сверху выложить капусту, перец и фрукты. Залить кипятком доверху, оставить на 10 мин. Воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой воды и использовать ее для приготовления маринада: добавить специи, соль, сахар и лимонную кислоту, довести до кипения. Горячую жидкость влить в банки, сразу же закатать и укутать до остывания.

Цветная капуста в яблочном пюре

2 кг цветной капусты, 1,5 кг кислых яблок, 300 г красного болгарского перца, 300 г лука, 30 г зелени петрушки, 200 мл растительного масла, 1½ ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка без горки лимонной кислоты, 4 горошины душистого перца, 3 бутона гвоздики

Капусту тщательно промыть, разобрать на соцветия. Бланшировать 2–3 мин в кипящей подсоленной воде (1 ч. ложка соли на 1 л воды). Перец нарезать полукольцами. Лук и яблоки, очищенные от кожуры и семян, измельчить с помощью блендера или мясорубки. Массу проварить на медленном огне, добавить мелко нарезанную зелень, соль, сахар, лимонную кислоту, специи и масло. Довести до кипения. Добавить капусту и перец, варить 40–45 мин. Горячие овощи разложить в подготовленные банки, закатать и укутать до остывания.

Мусс из цветной капусты

700–800 г цветной капусты, 15–20 г чеснока, 100 мл томатного сока, 50 мл растительного масла, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка соли, острый перец по вкусу

Капусту разобрать на соцветия, бланшировать 4–5 мин в подсоленной воде (1 ч. ложка соли на 1 л воды). Дать остыть. Измельчить капусту, острый перец и чеснок в блендере до однородности. Переложить в сотейник, добавить томатный сок и масло. Тушить на медленном огне 20 мин, добавить соль, сахар, лимонный сок, готовить еще 1 мин. Разложить мусс в подготовленные банки, закатать и укутать до остывания.

Заготовки из других видов капусты

Пекинская капуста «Кимчи»

1,5 кг пекинской капусты, 20–30 г чеснока, 30–40 г острого перца, 15–20 г свежего имбиря, 1 ч. ложка кориандра, 1 ч. ложка соли

Для рассола: *1 л воды, 2 ст. ложки соли*

Капусту разрезать вдоль на 4 части, натереть солью, плотно уложить в емкость для квашения. Залить холодным рассолом, чтобы капуста была им полностью покрыта. Прижать гнетом, чтобы не всплывала, и оставить на 2 дня. Острый перец, чеснок и корень имбиря измельчить, добавить молотый кориандр. Капусту промыть, отжать, нарезать шашечками. Добавить измельченную массу и перемешать. Поставить в холодильник на 1–2 дня. Готовую капусту хранить в холодильнике.

Соленая пекинская капуста с грушами

1 кг пекинской капусты, 100 г черной редьки, 100–150 г груш, 10 г чеснока, 2 ч. ложки соли, петрушка

Капусту разрезать на 4 части, посолить, используя 1 ч. ложку соли. Отложить на 20 мин. Редьку и груши очистить, натереть на терке, добавить пропущенный через пресс чеснок, рубленую петрушку, 1 ч. ложку соли, перемешать. Этой смесью обмазать четверти капусты снаружи и между листьями, выложить в емкость для квашения, прижать гнетом и выдержать при комнатной температуре в течение суток. Затем поставить в прохладное место.

Пекинская капуста в белом вине

1 кг пекинской капусты, 100 г моркови, 100 г лука, 10 г чеснока

Для маринада: *200 мл белого сухого вина, 100 мл растительного масла, 1 ст. ложка соли, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотого перца*

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами, чеснок пропустить через пресс. Соединить все подготовленные овощи. Смешать вино, масло, соль и перец, слегка взбить. Залить овощи маринадом и поставить в

холодильник. Капуста будет готова через 24 часа.

Пекинская капуста в лимонном маринаде

1 кг пекинской капусты, 100 мл растительного масла, 50 мл лимонного сока, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка меда, острый перец по вкусу

Капусту нашинковать. Смешать мед, соль, лимонный сок и острый перец. Полученную смесь тщательно взбить, постепенно вливая масло. Залить капусту маринадом, перемешать. Держать в прохладном месте 1–2 часа.

Савойская капуста с клюквой

1 кг савойской капусты, 100 г клюквы, 3–4 веточки укропа, 2 ч. ложки соли

Нашинковать капусту и пересыпать солью. Добавить мелко нарезанный укроп и клюкву. Выложить в емкость, установить гнет. Держать 2–3 дня при комнатной температуре. Ежедневно протыкать деревянной палочкой, чтобы выпустить газы. Переставить на хранение в прохладное место.

Брюссельская капуста в томатном соке

1 кг брюссельской капусты, 200 г лука, зелень петрушки, 200 мл томатного сока, 100 мл растительного масла, 2 ст. ложки соли, 10 г чеснока

Брюссельскую капусту бланшировать 3–4 мин в подсоленном кипятке (1 ч. ложка соли на 1 л воды). Затем откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости. Лук нарезать четвертькольцами. Зелень измельчить. Смешать капусту, лук и петрушку. Соединить томатный сок, растительное масло, соль и пропущенный через пресс чеснок, взбить венчиком. Залить томатом капусту, поставить в холодильник. Капуста будет готова через сутки.

Квашеная кольраби

2 кг кольраби, 1½ ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара

Кольраби очистить и нарезать пластинками. Добавить соль и сахар, выложить в емкость для квашения. Прижать гнетом, чтобы

выделился сок. Если через 5–6 ч жидкости будет недостаточно, долить рассол ($\frac{1}{2}$ ст. ложки соли на 1 л воды). Держать при комнатной температуре 5–8 дней, затем переставить в прохладное место на 10–20 дней. Готовую квашеную кольраби не рекомендуется долго хранить.

Квашеная кольраби с яблоком

500 г кольраби, 150 г яблок, зелень базилика, 1½ ч. ложки соли

Кольраби очистить, нарезать тонкими ломтиками. У яблок вырезать сердцевину, нарезать ломтиками. Капусту посолить и перетереть до появления сока. Добавить яблоки и листья базилика. Переложить в емкость для квашения, установить гнет. Держать 5–7 дней при комнатной температуре, затем хранить в прохладном месте.

Квашеная брюссельская капуста

1 кг брюссельской капусты, 2 листа белокочанной капусты

Для рассола: 1 л воды, 2 ч. ложки соли

Брюссельскую капусту замочить в холодной воде на 2–3 ч. Затем бланшировать 2–3 мин в подсоленном кипятке (1 ч. ложка соли на 1 л воды), дать стечь. Приготовить рассол: вскипятить воду, растворить в ней соль. В емкость для квашения выложить лист белокочанной капусты, плотно заполнить брюссельской капустой. Накрыть листом белокочанной капусты и залить теплым рассолом. Прижать гнетом, чтобы капуста была погружена в рассол. Держать 2–3 дня при комнатной температуре, затем переставить в прохладное место.

Кольраби с виноградом и грушей

500 г кольраби, 100 г винограда, 100–150 г груш, 2 ч. ложки соли

Кольраби очистить и нарезать тонкими ломтиками. Добавить соль, помять, чтобы выделился сок. Груши очистить от кожуры и семян, нарезать тонкими ломтиками. Добавить к кольраби виноград и груши, перемешать и выложить в емкость для квашения. Установить гнет. Держать при комнатной температуре 5–7 дней. Затем переставить в прохладное место на 10–15 дней. Готовую капусту хранить в холодильнике.

Квашеная кольраби с грушей

500 г кольраби, 100 г твердых груш, 100 г яблок, 15 г чеснока, 2 ч. ложки соли, щепотка молотого черного перца

Кольраби очистить, нарезать тонкими ломтиками, перетереть с солью до появления сока. Груши и яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Чеснок измельчить. Добавить к кольраби чеснок, яблоки, груши и молотый перец, перемешать. Выложить в емкость для квашения, установить гнет. Держать при комнатной температуре 6–7 дней, затем переставить в прохладное место на 20 дней. Готовую капусту хранить в холодильнике.

Соленая кольраби с пряными травами

5 кг кольраби, 70—100 г острого перца, 40–50 г чеснока, по 5 веточек сельдерея, укропа, базилика и чабера, 1 ст. ложка молотых семян голубого пажитника

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли

Кольраби тщательно промыть, отделить листья от стебля (листья не выбрасывать). Кольраби очистить, крупные кочаны разрезать на 2–4 части. Уложить в емкость для квашения, переслаивая листьями, зеленью, нарезанным острым перцем и зубчиками чеснока. Залить холодным рассолом. Держать в прохладном месте 25–30 дней.

Консервированная кольраби с травами

1,2 кг кольраби, 100 г лука, 70 г моркови, 20 г чеснока, 3 веточки укропа, 1 веточка базилика

Для маринада: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 1 ч. ложка зерен горчицы

Кольраби очистить и нарезать ломтиками. Бланшировать 4–5 мин в кипящей воде (на 1 л воды – 1 ч. ложка соли и лимонная кислота на кончике ножа). Откинуть на дуршлаг и дать жидкости стечь. Лук нарезать кольцами, морковь – кружочками, крупные зубчики чеснока разрезать вдоль. В банки объемом 0,5 л выложить капусту, веточку укропа, пару колец лука и листьев базилика, добавить кружочки моркови. Для маринада вскипятить воду с зернами горчицы, добавить соль, сахар и лимонную кислоту, тщательно перемешать и снять с огня. Залить кипящим маринадом овощи, банки стерилизовать 20 мин, закатать и

укутать до остывания.

Консервированная кольраби

1,8 кг кольраби, 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 5 горошин черного перца, лавровый лист

Кольраби очистить, нарезать ломтиками. Довести до кипения воду, добавить специи, соль и лимонную кислоту. Кольраби бланшировать в кипящем маринаде небольшими порциями по 3–4 мин. Доставать шумовкой и перекладывать в банки объемом 0,5 л. Залить кипящим маринадом, стерилизовать банки 20 мин, закатать и укутать до остывания.

Заготовки из огурцов

Для соления и маринования не рекомендуется использовать огурцы салатных сортов. Лучшие сорта для заготовок – «нежинский», «муромский», «родничок», «парижский корнишон» и др. Отбирать следует плоды маленького или среднего размера, от 7 до 13 см. В емкость лучше класть овощи одинаковой величины, так они равномерно просолятся. Огурцы перед использованием тщательно моют и замачивают в холодной воде. Замачивание предотвращает появление пустот в огурцах.

Особый аромат огурцам придают пряные травы: укроп, эстрагон, сельдерей, петрушка, базилик, мята, майоран, душица, а также листья вишни и черной смородины. Используют при заготовке и специи – в первую очередь лавровый лист и черный перец, а также душистый перец, гвоздику, семена горчицы. Для хруста и упругости добавляют корень и листья хрена, листья и кору дуба. Кроме того, в заготовки кладут чеснок, острый перец и лук. В небольших объемах засаливать и квасить огурцы удобно в банках: они плотно прижимаются к стенкам, не всплывают, поэтому установка гнета не требуется. Процесс брожения при комнатной температуре (19–22 °С) длится до 5 дней, в прохладном месте – до месяца.

В литровую банку помещается около 500 г огурцов и 500 мл маринада. В банку объемом 3 л помещается 1,5–1,8 кг огурцов и около 1,5 л заливки.

Соленые и квашенные огурцы

Огурцы бочковые

2 кг огурцов, 2 листа хрена, по 5–7 листьев вишни и малины, 20–30 г чеснока, зонтик укропа, 1 ч. ложка горчичного порошка

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Тщательно вымыть огурцы и замочить на 5–6 ч в холодной воде. На дно емкости для квашения насыпать горчичный порошок, выложить половину листьев вишни и малины. Плотнo уложить огурцы, добавив очищенные зубчики чеснока, накрыть оставшимися листьями и зонтиком укропа. Для рассола вскипятить воду, всыпать соль и дать остыть. Залить холодным рассолом огурцы. Прижать нетяжелым гнетом, чтобы они были погружены в жидкость полностью. Держать 3 дня при комнатной температуре, ежедневно снимать пену. Накрыть крышкой (не герметично) и переставить в прохладное место. Огурцы будут готовы через 20–30 дней.

Квашенные огурцы «Изумрудные»

1 кг небольших огурцов, 500 г перезревших огурцов, 15–20 листьев крапивы, 2 ст. ложки соли

Небольшие огурцы предварительно замочить на 3 ч в холодной воде. Затем ошпарить кипятком и сразу же опустить в холодную воду. Перезревшие огурцы измельчить с помощью мясорубки или блендера, добавить соль. Листья крапивы тщательно вымыть. В емкость для квашения уложить листья крапивы и огурцы, поливая каждый слой огуречной массой. Переставить в прохладное место. Огурцы будут готовы через месяц.

Малосольные огурцы в огуречной массе

2 кг небольших огурцов, 1 кг перезревших огурцов, 1 лист хрена, 3 листа винограда, 50 г чеснока, 1 ст. ложка соли с горкой

Небольшие огурцы тщательно вымыть и замочить на 4 ч. Перезревшие огурцы натереть на терке. Добавить соль из расчета: 1 ст. ложка соли с горкой на 1 л огуречной массы. На дно трехлитровой банки выложить листья винограда и хрена, влить

немного огуречной кашицы. Уложить слой огурцов, добавить пару зубчиков чеснока и залить массой. Чередуя слои, заполнить банку, аккуратно встряхивая, чтобы масса распределилась между огурцами. Закрыть полиэтиленовой крышкой и переставить в прохладное место. Огурцы будут готовы через 3 недели.

Квашенные огурцы с пряными травами

2 кг огурцов, 1 лист хрена, 30–40 г чеснока, 2 зонтика укропа, 2 лавровых листа, по 4 листа черной смородины и вишни, 1 ч. ложка зерен горчицы, по 5 горошин душистого и черного перца

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Огурцы тщательно вымыть и замочить в холодной воде на 4–5 ч. На дно емкости для квашения уложить листья хрена, смородины и вишни, нарезанный чеснок, специи, сверху выложить огурцы, накрыть зонтиками укропа. Для рассола в холодной фильтрованной или ключевой воде растворить соль. Залить в емкость с огурцами. Придавить тарелкой, чтобы они были полностью покрыты жидкостью. Оставить на 3 дня при комнатной температуре. Готовые огурцы хранить в прохладном месте.

Огурцы, квашенные в огуречном соке

2 кг небольших огурцов, 1,3 кг перезревших огурцов, 2 ст. ложки соли

Перезревшие огурцы измельчить с помощью блендера или мясорубки, добавить соль и оставить на несколько часов. Небольшие огурцы замочить на 3–4 ч, затем уложить в трехлитровую банку. Измельченные огурцы отжать через марлю. Получившийся соленый сок залить в банку, огурцы должны быть полностью погружены в жидкость. Переставить в прохладное место. Огурцы будут готовы через месяц.

Огурцы, квашенные с дубовыми листьями

2 кг огурцов, 20 г корня хрена, 30 г чеснока, по 8–9 листьев дуба и черной смородины, зонтик укропа

Для рассола: 1 л воды, 2½ ст. ложки соли

Огурцы предварительно замочить в холодной воде на 3–4 ч. Сложить в банку, перекладывая листьями дуба и смородины,

нарезанным хреном и чесноком. Для рассола довести до кипения воду, добавить соль, дать полностью остыть. Залить холодным рассолом огурцы, недоливая до верха банки 4–5 см. Закрыть полиэтиленовой крышкой и переставить в холодное место. Огурцы будут готовы через месяц.

Огурцы и помидоры в тыкве

1 тыква, 700 г огурцов, 500 г помидоров, 200 г сладкого перца, 50 г чеснока, зелень укропа и петрушки

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 2 ч. ложки сахара

У крупной круглой тыквы срезать верхушку. Выскоблить семена и часть мякоти, оставив стенки толщиной 3–4 см. Уложить на дно часть зелени и очищенного чеснока. Затем выложить огурцы, помидоры, нарезанный ломтиками сладкий перец, накрыть оставшейся зеленью. Для рассола довести до кипения воду, растворить в ней соль и сахар, дать остыть. Залить теплый рассол в тыкву. Накрыть срезанной верхушкой. Держать в теплом месте. Через 2–3 дня малосольные овощи будут готовы.

Огурцы, квашенные с горчицей

2 кг огурцов, 20 г корня хрена, 1 ч. ложка горчичного порошка, зелень укропа

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Огурцы предварительно замочить в холодной воде на 3–4 ч. В емкость для квашения уложить половину зелени укропа, на нее плотно выложить огурцы и нарезанный кружочками корень хрена. Посыпать горчичным порошком и залить холодным рассолом. Установить гнет, чтобы огурцы были погружены в жидкость, и накрыть марлей. Держать 3 дня при комнатной температуре, затем переставить на хранение в прохладное место.

Огурцы, квашенные со сладким перцем

1 кг огурцов, 200 г сладкого перца, 20 г чеснока, 3–4 веточки укропа, ½ ч. ложки семян укропа, по 4–5 горошин черного и душистого перца

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Огурцы тщательно вымыть и уложить в емкость для квашения, перекладывая очищенными зубчиками чеснока,

веточками укропа и специями. Для рассола вскипятить воду, растворить в ней соль. Залить огурцы горячим рассолом. Поставить легкий гнет, чтобы огурцы не всплывали. Держать 2 дня при комнатной температуре. Затем добавить к огурцам нарезанный крупными ломтиками сладкий перец. При необходимости долить еще рассола, установить гнет. Держать при комнатной температуре еще 2 дня. Затем переставить на хранение в прохладное место.

Огурцы, квашенные в тыкве

1 крупная круглая тыква, 1,5–2 кг огурцов, 30 г острого перца, 50 г чеснока, зонтик укропа, ветка эстрагона, по 6 листьев вишни и черной смородины, 2 листа хрена

Для рассола: 1 л воды, 4 ч. ложки соли

Выбрать крупную тыкву не грушевидной формы, срезать верхушку. Выскоблить семена и мякоть так, чтобы остались стенки толщиной не менее 4 см. На дно тыквы положить лист хрена. На него выкладывать огурцы, переслаивая листьями вишни и смородины, очищенными зубчиками чеснока и колечками острого перца. Накрыть зонтиком укропа и листом хрена. Верхний слой овощей должен находиться на 2–3 см ниже края тыквы. Приготовить рассол: довести до кипения воду, размешать в ней соль и дать остыть. Залить холодный рассол в тыкву, чтобы огурцы были полностью им покрыты. Накрыть срезанной верхушкой. Переставить в сухое прохладное место. Огурцы будут готовы через месяц.

Соленые огурцы с амарантом

1,4–1,8 кг огурцов, 40–50 г чеснока, 2 зонтика укропа, по 6–8 листьев вишни и черной смородины, ветка (верхняя часть) амаранта (щирцы), 2 листа хрена, 5 ст. ложек соли, вода

Огурцы предварительно замочить на 4–5 ч. Крупно нарезать укроп, листья вишни, смородины и хрена. Банку ошпарить, выложить в нее треть зелени и очищенного чеснока. Затем плотно уложить половину огурцов, накрыть еще третью зелени и чеснока, уложить оставшиеся огурцы, накрыть их зеленью, сверху положить верхушку амаранта. Всыпать соль и залить холодной кипяченой водой, чтобы она полностью покрывала верхний слой зелени, но не доходила до края горлышка на пару сантиметров. Закрыть полиэтиленовой крышкой, потрясти, чтобы соль

распределилась по банке. Поставить в прохладное место на хранение. Огурцы будут готовы не ранее чем через месяц.

Квашеные огурцы с черемшой и свеклой

1 кг огурцов, 100 г свеклы, 4–5 листьев черемши, 1 лист хрена, ½ ч. ложки семян укропа

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Огурцы тщательно вымыть. Свеклу очистить и нарезать пластинами. Выложить огурцы и свеклу в емкость для квашения, посыпать семенами укропа. Листья черемши и хрена промыть и слегка помять, чтобы они выпустили сок. Накрыть ими овощи. Залить холодным рассолом. Держать при комнатной температуре 2–3 дня. Затем переставить на хранение в прохладное место.

Соленые огурцы «Изумрудные»

2 кг огурцов, 2 зонтика укропа, по 5 листьев вишни и черной смородины, 20 г корня хрена

Для рассола: 1,5 л воды, 2½ ст. ложки соли, 50 мл водки

Небольшие крепкие огурцы ошпарить кипятком и сразу же окунуть в холодную воду. Уложить в подготовленную трехлитровую банку, перестилая листьями вишни и смородины, добавить хрен и укроп. Размешать соль в холодной кипяченой воде, влить рассол в банку, добавить водку. Закрыть банку крышкой. Поставить в прохладное место.

Квашеные огурцы по-абхазски

1 кг огурцов, 20 г чеснока, 20 г острого перца, 2–3 веточки зелени сельдерея, 1 ч. ложка сушеных пряных трав (кинза, укроп, чабер, базилик)

Для рассола: 1 л воды, 1½—2 ст. ложки соли, 30 г корня петрушки

Чеснок очистить, крупные зубчики разрезать вдоль. Острый перец очистить от семян и нарезать полукольцами. У крепких небольших огурцов отрезать хвостики. Сложить в емкость для квашения огурцы, переслаивая зеленью, чесноком и перцем. Посыпать сушеными травами. Корень петрушки нарезать кружочками. Довести до кипения воду для рассола, добавить корень петрушки и соль, варить 10 мин. Дать немного остыть.

Залить огурцы горячим рассолом, оставить на сутки при комнатной температуре. Затем хранить в холодильнике.

Огурцы с дубовыми листьями

1,5 кг огурцов, 15 г острого перца, 15 г корня хрена, 15 г корня петрушки, 20–30 г чеснока, 2 зонтика укропа с семенами, пучок зелени укропа, эстрагона и сельдерея, по 10 листьев вишни и черной смородины

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 5 дубовых листьев, 1 ч. ложка дубовой коры

Приготовить рассол: добавить в воду дубовые листья и кору, довести до кипения, всыпать соль, кипятить минуту, снять с огня и дать остыть, листья вынуть. На дно подготовленной емкости для квашения выложить половину зелени, на нее – огурцы, пересыпая их нарезанными кореньями, чесноком и колечками острого перца. Сверху накрыть оставшейся зеленью и залить остывшим рассолом. Прикрыть гнетом, чтобы огурцы были полностью погружены в жидкость. Держать 3–4 дня при комнатной температуре, затем переставить на хранение в прохладное место.

Соленые огурцы с пряной зеленью

1,5–1,8 кг огурцов, 3 ст. ложки соли, 6–8 листьев черной смородины, 3–4 виноградных листа, 3 лавровых листа, 3 зонтика укропа, по 2 веточки зелени сельдерея и эстрагона

В трехлитровую банку уложить огурцы, перекладывая листьями смородины, винограда и зеленью. Всыпать соль. Залить колодезной или фильтрованной водой. Закрыть полиэтиленовой крышкой и немного потрясти, чтобы соль распределилась по банке. Поставить в прохладное место. Огурцы будут готовы через месяц.

Огурцы крепкого засола

2 кг огурцов

Для рассола: 1,5 л воды, 200 г соли

Огурцы тщательно вымыть, плотно уложить в вертикальном положении в подготовленную емкость. Для рассола вскипятить воду, растворить в ней соль, дать остыть. Залить огурцы

холодным рассолом и накрыть крышкой. Поставить в прохладное место для хранения. За 5 дней до употребления огурцы необходимо вымочить в холодной воде, регулярно меняя ее.

Малосольные огурцы классические

1 кг огурцов, 20 г чеснока, 5 г острого перца, зонтик укропа, 2 листа хрена

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Довести до кипения воду для рассола, растворить в ней соль и дать остыть. Огурцы тщательно вымыть, срезать кончики. В емкость уложить лист хрена, на него – огурцы, нарезанные зубчики чеснока, острый перец и укроп, накрыть листом хрена. Залить охлажденным рассолом и оставить на 2–3 дня.

Малосольные огурцы с водкой

1,2–1,5 кг огурцов, 2 лавровых листа, 4–5 веточек укропа, лист хрена

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 50 мл водки

Огурцы хорошо вымыть, срезать кончики. Половину укропа выложить в емкость для соления, затем положить огурцы, лавровый лист, накрыть укропом и листом хрена. Растворить в холодной кипяченой воде соль, добавить водку. Залить огурцы, придавить тарелкой, чтобы они были полностью погружены в жидкость. Держать сутки при комнатной температуре.

Малосольные огурцы за сутки (1 вариант)

600 г огурцов, 3 веточки зелени укропа, 2 ч. ложки соли, вода

В литровую банку уложить огурцы и укроп. Всыпать соль и залить кипятком. Закрыть крышкой и потрясти, чтобы соль распределилась равномерно. Крышку снять. Оставить огурцы при комнатной температуре. Они будут готовы через 12–24 ч, в зависимости от размеров.

Малосольные огурцы за сутки (2 вариант)

1,5 кг огурцов, 30 г чеснока, 10 г корня хрена, зелень укропа

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 3–4 горошины

черного перца

Огурцы вымыть, срезать кончики. Зубчики чеснока очистить и разрезать вдоль. Корень хрена очистить и нарезать. Выложить огурцы, чеснок и хрен в банку, накрыть укропом. Довести до кипения воду с солью и перцем. Залить огурцы горячим, но не кипящим рассолом. Держать сутки при комнатной температуре.

Соленые огурцы на черном хлебе

1 кг огурцов, 30–50 г ржаного хлеба

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли

Огурцы хорошо вымыть, отрезать кончики. Уложить в емкость для соления. Довести до кипения воду, растворить в ней соль. Залить огурцы холодным рассолом, чтобы они были полностью им покрыты. Хлеб завернуть в марлю и опустить к огурцам. Держать при комнатной температуре 2–3 дня. Затем марлю с хлебом убрать, емкость с огурцами переставить в холодильник.

Малосольные огурцы с яблоками

1,5 кг огурцов, 250 г кислых яблок, по 8 листьев вишни и черной смородины

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Огурцы хорошо вымыть, срезать кончики. Яблоки разрезать на дольки, вырезать семена. В емкость для соления выложить половину листьев вишни и смородины. На них – огурцы и яблоки, накрыть листьями. Довести до кипения воду, растворить в ней соль. Влить кипящий рассол на листья. Накрыть тарелкой, чтобы огурцы не всплывали и были погружены в жидкость. Держать до остывания при комнатной температуре. Затем переставить в холодильник. Огурцы будут готовы через 10–20 часов.

Малосольные огурцы с газированной водой

1,5 кг огурцов, 1 л столовой газированной воды, 2 ст. ложки соли, 30 г чеснока, пучок укропа

Огурцы хорошо вымыть, отрезать кончики. Чеснок очистить и раздавить зубчики. Укроп крупно нарезать. В емкость выложить часть укропа, огурцы и чеснок, накрыть оставшимся укропом. Размешать соль в газированной воде и влить к огурцам. Прижать легким гнетом, чтобы не всплывали. Держать при комнатной

температуре. Огурцы будут готовы через 6—10 часов.

Малосольные огурцы в пакете

1 кг огурцов, 10–15 г чеснока, 2–3 веточки укропа, 1 ст. ложка соли

Небольшие огурцы хорошо вымыть, отрезать кончики. Уложить в пакет, добавить рубленый укроп, чеснок и соль. Пакет завязать. Оставить при комнатной температуре на пару часов. Время от времени встряхивать.

Огурцы и помидоры в пакете

600 г огурцов, 400 г небольших помидоров, 20 г чеснока, пучок зелени (петрушка, укроп), 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, щепотка молотого черного перца

У огурцов срезать кончики, помидоры наколоть вилкой со стороны плодоножки. Уложить в плотный пакет. Добавить мелко нарезанный чеснок, зелень, соль, сахар и перец. Завязать пакет и несколько раз встряхнуть. Оставить при комнатной температуре на сутки. Периодически встряхивать. Через сутки переложить в холодильник.

Малосольные огурцы на белом хлебе

2 кг огурцов, 200 г белого хлеба, 2 листа хрена

Для рассола: *1,5 л воды, 2½ ст. ложки соли*

На дно емкости для засолки уложить листья хрена, плотно выложить огурцы. Положить на них ломтики хлеба. Вскипятить воду, растворить в ней соль, дать немного остыть. Горячий рассол залить в емкость, чтобы огурцы были полностью погружены в него. Положить гнет, держать 1–2 дня при комнатной температуре.

Огурцы, фаршированные зеленью

1 кг огурцов, 20 г чеснока, 10 г острого перца, пучок зелени петрушки и укропа, 1 неполная ч. ложка соли, 1 лист хрена

Для рассола: *1 л воды, 1 ст. ложка соли*

Мелко нарубить зелень, чеснок и острый перец. Смешать и

добавить соль. Огурцы тщательно вымыть, надрезать каждый огурец вдоль. Вложить в надрез зеленую массу. Уложить огурцы в емкость для соления. Лист хрена помять и выложить сверху. Довести до кипения воду для рассола, размешать в ней соль, дать остыть. Залить теплым рассолом огурцы, чтобы они были полностью покрыты жидкостью. Оставить емкость при комнатной температуре. Огурцы будут готовы через день-полтора.

Малосольные огурцы на черном хлебе

1 кг огурцов, 4 веточки укропа, 100 г ржаного хлеба

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ч. ложки сахара

Уложить огурцы в емкость для засолки, добавить укроп и завернутый в марлю черный хлеб. Довести до кипения воду, размешать в ней соль и сахар, снять с огня. Залить горячий рассол в емкость. Прижать легким гнетом, чтобы огурцы и хлеб погрузились в рассол полностью. Держать 1–2 дня при комнатной температуре.

Маринованные и консервированные огурцы

Консервированные квашеные огурцы

2 кг огурцов, 6–8 зубчиков чеснока, по 6–8 горошин черного и душистого перца, корень и листья хрена, зонтик укропа

Для рассола: на 1 л воды – 2 ст. ложки соли

Огурцы предварительно замочить в холодной воде на 4–6 ч. На дно банки уложить нарезанный корень и листья хрена, зубчики чеснока. Заполнить банку огурцами. Сверху положить специи и зонтик укропа. В воде комнатной температуры развести соль и залить банку доверху. Поставить ее на поднос или в миску, накрыть банку крышкой и выдержать при комнатной температуре 3–4 дня. В это время будет идти процесс брожения: на поверхности жидкости появится белесая пленка, огурцы изменят цвет и вкус. Затем слить рассол из банки в отдельную емкость. В банку влить кипяток доверху и оставить на 7—10 мин. Воду слить и повторить процедуру. Довести рассол до кипения, кипятить 2–3 мин. Влить в банку, тут же закатать крышкой. Дать банке остыть и убрать на хранение в прохладное место.

Острые огурцы с соком смородины

2 кг огурцов, 50 г чеснока, 10 г острого перца, 3 зонтика укропа, 1 лист хрена, 30–40 г корня хрена, по 6 листьев черной смородины и вишни

Для маринада: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 50 мл сока красной смородины

Небольшие огурцы предварительно замочить на 4–6 ч. Корень хрена нарезать кружочками, крупные зубчики чеснока разрезать пополам. На дно подготовленных литровых банок положить по 2 листа смородины и вишни, корень хрена, чеснок, острый перец. Заполнить банки огурцами. Накрыть зонтиком укропа и листом хрена. Залить кипятком и оставить на 3–4 мин. Затем воду слить, измерить объем и использовать для приготовления маринада. Довести воду до кипения, добавить соль, сок красной смородины и снять с огня. Залить горячий маринад в банки и сразу же их закатать.

Огурцы с соком красной смородины

2 кг огурцов, 30 г чеснока, зонтик укропа, 5–6 листьев черной смородины, острый перец и корень хрена по вкусу

Для маринада: 900 мл воды, 100 мл сока красной смородины, 1½ ст. ложки соли

Небольшие огурцы замочить в холодной воде на 5–6 ч. Выложить в стерилизованную банку зонтик укропа, половину листьев черной смородины. Плотно уложить огурцы, добавить зубчики чеснока, нарезанный острый перец, листья хрена. Залить в банку кипятком, оставить на 3–4 мин. Затем воду слить, измерить объем и использовать для приготовления маринада. Довести воду до кипения, добавить соль, сок и снять с огня. Залить кипящую жидкость в банку. Сразу закатать, дать остыть и переставить на хранение.

Огурцы с красной смородиной

1–1,2 кг огурцов, 200 г красной смородины, 40 г чеснока, 6 листьев черной смородины

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 1½ ст. ложки сахара, 150 г красной смородины

Огурцы предварительно замочить на 4–6 ч. Смородину тщательно вымыть, снять с веточек. Подготовить 2 литровые банки. На дно выложить нарезанный чеснок и листья смородины. Уложить в банку огурцы, пересыпая красной смородиной. Приготовить маринад: в воду добавить соль, сахар и ягоды красной смородины. Довести до кипения и кипятить минуту. Влить горячий маринад в банки, стерилизовать их 8–10 мин. Банки закатать и укутать.

Огурцы с луком в соке смородины

2 кг огурцов, 150 г лука, 15 г чеснока, веточка эстрагона, пучок укропа

Для маринада: 800 мл воды, 1½ ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 300 г красной смородины, 2–3 бутона гвоздики, по 3–4 горошины черного и душистого перца

Огурцы предварительно замочить на 4–6 ч. Нарезать лук кольцами, чеснок – пластинками и уложить на дно банок. Заполнить банки огурцами, добавить зелень. Для маринада залить водой ягоды красной смородины (можно не снимать их с

веток), довести до кипения. Ягоды размять, жидкость процедить. Добавить к ней специи, соль и сахар, довести до кипения, кипятить минуту. Залить огурцы кипящим маринадом. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10 мин, объемом 1,5 л – 15–20 минут.

Соленые огурцы со смородиной и водкой

1 кг огурцов, 250 г красной смородины, 4–5 листьев черной смородины, 1 лист хрена, зонтик укропа, водка

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли

Огурцы предварительно замочить на 4–6 ч. Красную смородину хорошо вымыть, можно не снимать с веточек. Лист хрена крупно нарезать. На дно банок положить укроп, листья смородины и хрена. Заполнить банку огурцами, пересыпая их ягодами красной смородины. Залить кипятком и оставить на 7–10 мин. Затем воду слить и процедуру повторить. Измерить объем слитой жидкости и приготовить нужное количество рассола. Для этого довести до кипения воду, растворить в ней соль. Залить кипящим рассолом огурцы. Сверху влить водку: 1 ч. ложку – для литровой банки, 2 ч. ложки – для двухлитровой, 3 ч. ложки – для банки объемом 3 л. Банки закатать и укутать до остывания.

Огурцы со смородиной и крыжовником

1,2 кг огурцов, 250 г красной смородины, 150–200 г плотного недозрелого крыжовника, 15 г корня хрена, 6–8 листьев черной смородины

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 2 ч. ложки сахара

Огурцы предварительно замочить на 4–6 ч. Красную смородину хорошо вымыть, можно не снимать с веточек. Плотный крыжовник тщательно вымыть, по желанию срезать хвостики. Очищенный корень хрена нарезать кружочками. На дно подготовленных банок уложить листья черной смородины и корень хрена. Наполнить банку огурцами, засыпая пустоты смородиной и крыжовником. Залить кипятком и оставить до тех пор, пока банку можно будет брать руками, воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости и приготовить нужное количество рассола. Довести слитую воду до кипения, размешать в ней соль и сахар. Влить кипящий рассол в банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Огурцы со смородиной в литровых банках

1 кг огурцов, 250 г красной смородины

Для рассола: 1 л воды, 4 ч. ложки соли

Огурцы предварительно замочить на 4–5 ч. Красную смородину снять с веточек и перебрать. В банки уложить огурцы, пересыпая ягодами. Залить кипятком и оставить на 5–7 мин. Затем воду слить. Повторить процедуру. Всыпать в банку соль из расчета: 2 ч. ложки на литровую банку. Залить кипятком и закатать. Укутать банки до остывания.

Огурцы со смородиной и горчицей

1–1,3 кг огурцов, 20 г корня хрена, зелень укропа

Для маринада: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 100 г красной смородины, 2 ч. ложки готовой горчицы

Огурцы предварительно замочить на 4–5 ч. На дно банок положить нарезанный хрен, на него – огурцы и укроп. Залить кипятком и оставить на 7–10 мин. Затем жидкость слить, измерить объем и использовать для приготовления маринада. Красную смородину хорошо размять или измельчить в блендере. Добавить воду, соль, сахар, горчицу, довести до кипения. Горячий маринад влить в банки, сразу же закатать их и укутать до остывания.

Огурцы с соком черной смородины

1,6–1,8 кг огурцов, по 4–6 листьев черной смородины и вишни, 20 г корня хрена, 1 лист хрена, зонтики укропа

Для маринада: 1 л воды, 300–350 мл сока черной смородины, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара

Огурцы замочить на 4–5 ч. На дно подготовленных банок выложить листья смородины, вишни и хрена, нарезанный корень хрена. Наполнить банки огурцами, добавить в каждую зонтик укропа. Залить кипятком и оставить на 7–10 мин. Затем воду слить, повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости, приготовить нужное количество маринада. Для этого довести до кипения воду с соком, добавить соль и сахар, кипятить минуту. Влить кипящую жидкость в банки, закатать их и укутать до остывания.

Огурцы в виноградном соке

1,5 кг огурцов, по 4 листа винограда и вишни, 15 г корня хрена

Для маринада: 500 мл виноградного сока, 500 мл воды, 1½ ст. ложки соли, 1 ст. ложка лимонного сока

Огурцы предварительно замочить на 5–6 ч. Уложить огурцы в банки, перекладывая кусочками корня хрена и листьями винограда и вишни. Залить огурцы кипятком на 5–7 мин. Воду слить и процедуру повторить. Измерить количество слитой жидкости и приготовить нужное количество маринада. Для этого смешать воду, виноградный и лимонный сок, довести до кипения, кипятить 1 мин. Всыпать соль, размешать до растворения. Залить кипящий маринад в банки. Закатать их и укутать до остывания.

Огурцы с соком крыжовника

1,8–2 кг огурцов, 50–70 г чеснока, 150 г сладкого перца, 15–20 г острого перца, листья черной смородины, 20–30 г корня хрена

Для маринада: около 700 мл воды, 400 г крыжовника, 1½ ст. ложки соли, 2–3 ст. ложки сахара

Огурцы замочить на 3–4 ч. В банки уложить листья черной смородины, нарезанный корень хрена. Сладкий перец разрезать на 6 частей, острый нарезать колечками. Наполнить банки огурцами, добавляя сладкий и острый перец. Для маринада крыжовник залить половиной воды, довести до кипения, проварить 5 мин. Протереть через сито, долить жидкость, в которой варился крыжовник, и кипяченую воду, чтобы получился 1 л. Довести до кипения, добавить соль и сахар (чем кислее крыжовник, тем больше сахара). Залить кипящий маринад в банки, накрыть крышками. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10 мин, 2 л – 15–20 мин, 3 л – 25 мин. Банки закатать и укутать.

Огурцы с дубовой корой и хреном

1,2–1,4 кг огурцов, 15 г корня хрена, 1 ч. ложка дубовой коры (без горки), 5–10 г острого перца

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, ½ ч. ложки лимонной кислоты

Рецепт рассчитан на две литровые банки. Огурцы предварительно замочить на 4–6 ч. На дно подготовленных банок выложить нарезанный корень хрена, острый перец и по ½ ч.

ложки дубовой коры. Плотнo уложить огурцы. Залить кипятком и оставить на 5–7 мин. Затем воду слить, снова довести до кипения и повторить заливку. В третий раз воду слить. В каждую банку добавить 1 ст. ложку соли, 1 ч. ложку сахара и $\frac{1}{4}$ ч. ложки лимонной кислоты. Залить банки кипятком, закатать и укутать до остывания.

Огурцы с тимьяном в литровой банке

600–800 г огурцов, по 3 листа вишни и черной смородины, 3–4 веточки тимьяна, лавровый лист, лист хрена, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка соли, $\frac{1}{3}$ ч. ложки лимонной кислоты, вода

Лист хрена крупно нарезать и положить на дно подготовленной банки вместе с лавровым листом. Заполнить банку огурцами, к стенкам положить листья вишни и смородины, веточки тимьяна. Залить банку кипятком доверху и оставить на 3–4 мин. Воду слить. Опять залить кипятком и оставить на 3–4 мин. Слить воду. В банку всыпать соль, сахар и лимонную кислоту. Влить кипяток и закатать банку. Перевернуть и укутать до остывания.

Огурцы с яблочным соком

2 кг огурцов, 1 зонтик укропа, 8–10 листьев черной смородины

Для маринада: 1 л воды, 300 мл яблочного сока, 2 ст. ложки соли, 1–2 ч. ложки сахара, по 2–3 горошины черного и душистого перца, 2–3 лавровых листа

Огурцы предварительно замочить на 4–6 ч. На дно трехлитровой банки уложить зонтик укропа и половину листьев смородины. Заполнить банку огурцами, накрыть их оставшимися листьями. Залить кипятком доверху и оставить на 7–10 мин. Затем воду слить. Приготовить маринад: вскипятить воду со специями, добавить соль, сахар и яблочный сок. Кипятить минуту. Залить кипящую жидкость в банку, сразу же закатать ее и укутать до остывания.

Огурцы с райскими яблоками

1,5–1,8 кг огурцов, 20 г чеснока, 20 г корня хрена, 100 г райских яблок, 4–5 листьев черной смородины

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 3 ст. ложки

сахара, 2 ст. ложки лимонного сока, 3–4 бутона гвоздики, 4 горошины душистого перца

Огурцы предварительно замочить на 4–5 ч. Яблоки хорошо вымыть, отрезать хвостики. На дно подготовленных литровых банок уложить листья смородины, чеснок и нарезанный хрен. Выложить огурцы, перемежая их яблоками. Залить кипятком на 4–5 мин. Воду слить, измерить ее объем и использовать для приготовления маринада: довести до кипения воду со специями, растворить в ней соль и сахар, влить лимонный сок и снять с огня. Залить кипящую жидкость в банки. Стерилизовать 7–10 мин, закатать и укутать до остывания.

Огурцы с яблоками

1,5–1,8 кг огурцов, 400–500 г кислых яблок, листья черной смородины и вишни

Для рассола: 1 л воды, 50 г соли, 50 г сахара, 4 горошины душистого перца

Огурцы предварительно замочить в холодной воде на 3–4 ч. Яблоки нарезать дольками, вырезать семена. На дно банок положить половину листьев смородины и вишни. Сверху выложить яблоки и огурцы, накрыть оставшимися листьями. Залить кипятком на 5–7 мин, затем воду слить и повторить процедуру. Для рассола довести до кипения воду с солью, сахаром и душистым перцем. Влить кипящий рассол в банки, закатать, перевернуть дном вверх и дать остыть.

Корнишоны с виноградными листьями

1,3–1,5 кг небольших огурцов, 6 листьев винограда, зелень укропа, 10 г корня хрена

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, ½ ч. ложки лимонной кислоты

Огурцы замочить в холодной воде на 3–4 ч. В подготовленные литровые банки положить листья винограда, укроп и кусочки корня хрена. Заполнить банки огурцами. Залить кипятком и оставить на 5 мин. Затем воду слить и использовать для приготовления маринада. Добавить в нее соль, сахар, лимонную кислоту и вскипятить. Залить кипящим маринадом огурцы, банки сразу закатать и укутать до остывания.

Корнишоны с лимонным соком

1,2–1,4 кг корнишонов, 30 г чеснока, 20 г корня хрена, 5–6 горошин черного перца, семена укропа и горчицы

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 70 мл лимонного сока

Чеснок нарезать пластинками, корень хрена измельчить. В банки плотно уложить огурцы, добавляя чеснок, хрен и специи. Залить кипятком, оставить на 10 мин. Воду слить, повторить процедуру. Измерить объем слитой воды и приготовить нужное количество маринада. Для этого к слитой воде добавить соль и сахар, довести до кипения, затем влить лимонный сок и размешать. Залить кипящий маринад в банки, закатать и оставить до остывания.

Огурцы с лимоном

2 кг огурцов, 1 лимон

Для маринада: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 20–30 мл лимонного сока, 2–3 лавровых листа, по 2–4 горошины черного и душистого перца

Лимон обдать кипятком, половину нарезать кружочками, из второй выжать сок, семена лимона удалить. В подготовленные литровые банки уложить огурцы и кружочки лимона. Залить в банку кипятком и оставить на 10 мин. Повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости и использовать ее для приготовления маринада. Для этого добавить в нее специи, соль и сахар, довести до кипения. Влить лимонный сок, размешать. Кипящий маринад влить в банки, закатать их и укутать до остывания.

Огурцы пряные

1 кг огурцов, по 6 листьев черной смородины, вишни и дуба, 1 лист хрена, 2 веточки эстрагона, 2 веточки укропа, 3 листа амаранта (щирицы), лимонная кислота

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2 ч. ложки зерен горчицы, 2 лавровых листа, 6–8 горошин душистого перца

Огурцы замочить на 4–5 ч. Пряную зелень крупно нарезать, разделить на 4 части. В две подготовленные литровые банки выложить на дно четверть зелени, затем плотно уложить огурцы и накрыть оставшейся зеленью. Залить в банки кипятком и оставить на 5–7 мин. Воду слить в отдельную емкость и использовать для

приготовления рассола. В банки сразу же залить новую порцию кипятка и оставить на 5–7 мин. Для рассола в воду добавить соль, сахар и специи, кипятить 1 мин. Слить из банок воду, всыпать в каждую по $\frac{2}{3}$ ч. ложки лимонной кислоты, влить кипящий рассол. Банки сразу же закатать, перевернуть и дать остыть, не укутывая.

Соленые огурцы с аспирином

500–600 г огурцов, зонтик укропа, лист хрена, $\frac{1}{2}$ ч. ложки зерен горчицы, $\frac{1}{2}$ ч. ложки дубовой коры, 2 ч. ложки соли, $\frac{1}{2}$ таблетки аспирина (ацетилсалициловой кислоты)

Огурцы предварительно замочить на 4–6 ч. На дно литровой банки выложить лист хрена, дубовую кору, семена горчицы и зонтик укропа. Заполнить банку огурцами. Залить кипятком доверху, оставить на 10 мин. Затем воду слить и довести до кипения. В банку всыпать соль и растолченную таблетку аспирина, залить кипятком. Банку закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Огурцы с лимонной кислотой

1,4–1,8 кг огурцов, 30 г чеснока, 30 г корня хрена, 4 веточки зелени укропа, 1 ветка эстрагона

Для маринада: около 1,5 л воды, 3 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты

Огурцы замочить в холодной воде на 3–4 ч. В трехлитровую банку уложить нарезанный корень хрена, зубчики чеснока и половину укропа. Наполнить банку огурцами, добавить оставшуюся зелень. Залить кипятком доверху. Оставить на 4–5 мин. Воду слить. Огурцы снова залить кипятком и оставить на 4–5 мин. Воду слить, довести до кипения, добавить в нее соль, сахар и лимонную кислоту. Залить кипящую жидкость в банку. Закатать ее и укутать до остывания.

Огурцы с зернами горчицы

1,8–2 кг огурцов, 150 г репчатого лука, 50 г чеснока, 1 ст. ложка зерен горчицы, 2–3 лавровых листа, 7–10 горошин черного перца

Для маринада: 1,5 л воды, 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки лимонной кислоты

Огурцы замочить на 3–4 ч. На дно стерилизованных банок уложить нарезанный полукольцами лук, измельченный чеснок, зерна горчицы, лавровый лист и перец горошком. Затем выложить огурцы. Приготовить маринад: довести до кипения воду, всыпать соль, сахар и лимонную кислоту. Залить кипящий маринад в банки. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10 мин, 2 л – 20 мин, 3 л – 25 мин. Банки закатать, перевернуть и оставить до полного остывания.

Огурцы в виноградных листьях

*1,5 кг огурцов, виноградные листья (лучше столового сорта)
по количеству огурцов*

Для маринада: 1 л воды, 300 мл яблочного сока, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара

Огурцы хорошо вымыть, обдать кипятком, затем окунуть в холодную воду. Каждый завернуть в виноградный лист. Плотно уложить в подготовленные банки, залить кипятком, оставить на 5–7 мин. Воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой воды и приготовить нужное количество маринада. Для маринада смешать сок и воду, кипятить 2–3 мин. Добавить соль и сахар, кипятить еще 2 мин. Залить кипящий маринад в банки, закатать их и укутать до остывания.

Огурцы в листьях смородины и винограда

1,5 кг огурцов, листья черной смородины и винограда

Для маринада: 700 мл воды, 300 мл виноградного сока, 1½ ст. ложки соли, 1½—2 ст. ложки сахара

Огурцы хорошо вымыть, листья обдать кипятком. Завернуть каждый огурец в лист смородины или винограда (соотношение листьев произвольное). Плотно уложить завернутые огурцы в подготовленные банки, залить кипятком, оставить на 5–7 мин. Воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой воды и приготовить нужное количество маринада. Для маринада смешать виноградный сок и воду, кипятить 2–3 мин. Добавить соль и сахар (чем слаще сок, тем меньше сахара), кипятить еще 2 мин. Залить кипящий маринад в банки, закатать их и укутать до остывания.

Огурцы в томатно-овощном соусе

2,5–3 кг огурцов

Для соуса: 2–2,5 кг помидоров, 350 г болгарского перца, 50 г хрена, 40 г острого перца, 40 г чеснока, 200 мл растительного масла, 2 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты

Огурцы замочить в холодной воде на 3–4 ч, сложить в подготовленные банки. Залить кипятком, оставить на 10 мин, воду слить. У помидоров вырезать плодоножку, у перцев удалить плодоножку с семенами, чеснок и хрен очистить. Измельчить подготовленные овощи с помощью блендера или мясорубки. Вылить массу в сотейник, добавить масло, довести до кипения и варить 10 мин. Добавить соль, сахар, лимонную кислоту и варить еще 5–7 мин. Кипящим соусом залить огурцы. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 12 мин, 1,5 л – 15 мин, 2 л – 20 мин. Банки закатать и укутать до остывания.

Огурцы в яблочно-тыквенном соке

1,5–2 кг огурцов, по 3–4 листа вишни и черной смородины, 1 лист хрена

Для маринада: 700 мл тыквенного сока, 700 мл яблочного сока, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара

Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч, уложить в подготовленные банки, добавив листья хрена, вишни и смородины. Залить кипятком и оставить на 10 мин. Слить воду и повторить процедуру. Слитую жидкость при необходимости использовать для маринада. Соединить соки, довести до кипения. Кипятить 5–7 мин. Добавить соль и сахар, размешать. Залить кипящий маринад в банки, закатать их и укутать до остывания.

Маринованные огурцы с водкой

2 кг огурцов, 2 веточки эстрагона, лист хрена, 50 мл водки

Для маринада: 1,5 л воды, 2½ ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки лимонной кислоты

Огурцы обдать кипятком и сразу же опустить в холодную воду. Выложить в трехлитровую банку, добавить крупно нарезанный лист хрена и зелень эстрагона. Соединить все компоненты маринада, довести до кипения, залить в банку. Оставить на 5 мин. Слить, снова довести до кипения и влить в банку. В третий раз залить кипящий маринад в банки, влить водку. Закатать банки и укутать до остывания.

Огурцы с томатной пастой

1,4–1,5 кг огурцов, 40 г чеснока, 2 листа хрена, 2 зонтика укропа

Для маринада: 1,4–1,5 л воды, 300 г томатной пасты, 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, по 5 горошин черного и душистого перца, 3 бутона гвоздики, 3 лавровых листа

Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч. На дно банок положить лист хрена, зубчики чеснока и зонтик укропа. Залить в банку кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить. Повторить процедуру. Приготовить маринад: в слитую воду добавить томатную пасту, специи, соль и сахар. Довести до кипения, кипятить пару минут. Залить кипящий маринад в банки, закатать их и укутать до остывания.

Огурцы с крыжовником

2 кг огурцов, 500 г плотного зеленого крыжовника, листья черной смородины, зелень эстрагона

Для маринада: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, ½ ч. ложки лимонной кислоты

Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч. У крыжовника отрезать хвостики. Выложить на дно подготовленных банок листья смородины. Заполнить банки огурцами, пересыпая их крыжовником, добавить веточки эстрагона. Залить в банки кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить, повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости и приготовить нужное количество маринада. Для этого вскипятить воду, добавить соль, сахар и лимонную кислоту. Залить кипящий маринад в банки. Закатать их и укутать до остывания.

Огурцы с рябиной и медом

2 кг огурцов, 500 г рябины

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки меда, 1 ч. ложка лимонной кислоты

Ягоды рябины обдать кипятком несколько раз. Огурцы замочить на 3–4 ч, затем срезать кончики. Уложить огурцы и рябину в стерилизованные банки. Для маринада в воде растворить соль и мед, добавить лимонную кислоту, довести до кипения и залить огурцы. Через 5–7 мин маринад слить. Снова довести до кипения и залить огурцы. Процедуру повторить

дважды. После третьей заливки банки закатать и укутать до остывания.

Огурцы с брусникой

2 кг огурцов, 500 г брусники, листья черной смородины

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара

На дно подготовленных банок уложить листья черной смородины. Выложить в банки огурцы, пересыпая их брусникой. Приготовить рассол: довести до кипения воду, добавить соль и сахар, кипятить минуту. Залить кипящий рассол в банки. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10 мин, объемом 2 л – 15–20 мин, 3 л – 25–30 мин. Банки закатать и укутать до остывания.

Огурцы с клюквенным соком

2 кг огурцов, 30 г корня хрена, листья черной смородины, зелень укропа

Для маринада: 1 л воды, 300 мл клюквенного сока, 1½ ст. ложки соли, 4–5 ст. ложек сахара

Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч. Выложить в подготовленные банки зелень укропа, листья смородины и нарезанный корень хрена. Наполнить банки огурцами, залить кипятком и оставить на 10 мин. Слить воду и повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости и приготовить нужное количество маринада. Для этого соединить воду и сок, довести до кипения, размешать соль и сахар. Залить кипящий маринад в банки, закатать их и укутать до остывания.

Огурцы в капустных листьях

1,5 кг огурцов, капустные листья, листья хрена, 50 г чеснока, 1 ч. ложка семян укропа

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, ½ ч. ложки лимонной кислоты

Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч. Капустные листья окунуть в кипяток, остудить, завернуть в них огурцы. На дно банок выложить крупно нарезанные листья хрена и очищенный чеснок. Плотно уложить в банку завернутые огурцы, добавить

семена укропа. Залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить. Залить в банки кипящий рассол. Стерилизовать литровые банки в течение 10 мин, двухлитровые – 15–20 мин. Банки закатать и дать им остыть.

Огурцы с хвоей

1,4–1,5 кг огурцов, 3–4 молодые веточки сосны

Для маринада: *1 л яблочного сока, 1½ ст. ложки соли, 1½–2 ст. ложки сахара*

Использовать кончики молодых (первого года) сосновых веток длиной 7–10 см. Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч в холодной воде. На дно подготовленных литровых банок выложить по паре веточек сосны, наполнить банку огурцами. Приготовить маринад: довести до кипения сок, кипятить пару минут. Добавить соль и сахар (чем слаще сок, тем меньше сахара), кипятить минуту. Залить кипящий маринад в банки, накрыть крышками. Стерилизовать банки 10 мин. Банки закатать и укутать до остывания.

Огурцы в огуречном соке

2 кг огурцов, 2 листа хрена, 30 г корня хрена, 2 зонтика укропа

Для маринада: *1,5 л огуречного сока, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты*

Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч. Листья хрена крупно нарезать. Корень хрена измельчить. В банки уложить укроп, листья и корень хрена. Наполнить банки огурцами. Залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить и повторить процедуру. Приготовить нужное количество маринада. Чтобы получить огуречный сок без соковыжималки, огурцы (можно перезревшие) натереть на терке, отжать жидкость через марлю. Довести сок до кипения и кипятить 5 мин. Добавить соль, сахар и лимонную кислоту, кипятить еще пару минут. Влить кипящий маринад в банки. Закатать их и укутать до остывания.

Огурцы в щавельной заливке

1,4–1,5 кг огурцов, зелень укропа, 2 лавровых листа

Для маринада: *1 л воды, 300 г щавеля, 1½ ст. ложки соли, 3–4 ст. ложки сахара*

Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч в холодной воде. Уложить огурцы в подготовленные банки, перекладывая зеленью укропа и добавляя лавровый лист. Залить кипятком и оставить на 7–10 мин. Воду слить, повторить процедуру. Измерить объем слитой воды и приготовить нужное количество маринада. Щавель хорошо промыть, залить 1 л воды, довести до кипения, варить пару минут. Протереть щавель через сито, смешать с отваром, в котором он варился. Добавить соль и сахар. Снова довести до кипения. Залить кипящий маринад в банки, закатать их и укутать до остывания.

Огурцы с виноградом

1,5 кг огурцов, 150–200 г кислого винограда, 2 листа хрена, 2 листа винограда, 30 г чеснока

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара

Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч в холодной воде. Виноград тщательно промыть. Листья хрена и винограда крупно нарезать. На дно банок положить листья, зубчики чеснока, наполнить их огурцами, пересыпая ягодами винограда. Залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить, повторить процедуру. Измерить количество слитой жидкости и приготовить нужное количество рассола. Для рассола слитую воду вскипятить, добавить соль и сахар. Кипящую жидкость влить в банки, закатать их и укутать до остывания.

Огурцы в свекольной заливке

1,5–1,8 кг огурцов, 200 г лука, 50 г чеснока, зонтики укропа

Для маринада: 700 мл воды, 300 г свекольного сока, 1½ ст. ложки соли

Огурцы замочить на 3–4 ч. Лук нарезать кольцами, крупные зубчики чеснока разрезать вдоль. Уложить подготовленные продукты в банки. Залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости и приготовить нужное количество маринада. Для этого соединить воду и свекольный сок, довести до кипения, добавить соль и размешать. Влить кипящую жидкость в банки, закатать их и укутать до остывания.

Огурцы в яблочно-свекольном соке

1,5–1,8 кг огурцов, 150 г моркови, 50 г чеснока, 30 г корня хрена, зелень укропа

Для маринада: 700 мл яблочного сока, 300 мл свекольного сока, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара

Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч. Морковь и корень хрена очистить, нарезать кружочками. Уложить подготовленные продукты в банки, вдоль стенок разложить веточки укропа. Залить кипятком и оставить на 10 мин. Воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости и использовать нужное количество для маринада. Соединить яблочный и свекольный сок, довести до кипения, варить 5 мин. Добавить соль и сахар, кипятить 1 мин. Влить кипящий маринад в банки, закатать их и укутать до остывания.

Огурцы с лимонным соком

600–650 г огурцов, 30–40 г лука, 15–20 г чеснока, по веточке укропа и эстрагона, 1 лавровый лист, 2–3 горошины черного перца, 30 мл лимонного сока, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, вода

Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч. В литровую банку влить лимонный сок, уложить нарезанный кольцами лук и нарезанный пластинками чеснок. Заполнить банку огурцами, добавляя специи и зелень. Всыпать в банку соль и сахар. Залить кипятком, накрыть крышкой, стерилизовать 8–10 мин. Затем закатать, укутать и дать остыть.

Огурцы с дубовой корой

1 кг огурцов, 20 г корня хрена, 1 ч. ложка дубовой коры, зонтики укропа

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 1 ч. ложка семян горчицы, 2 лавровых листа, по 6–7 горошин черного и душистого перца

Огурцы замочить в холодной воде на 3–4 ч. На дно подготовленных литровых банок положить по ½ ч. ложки дубовой коры, нарезанный кусочками корень хрена и зонтик укропа. Затем плотно уложить в банки огурцы. Для маринада в кипящую воду добавить специи, соль, сахар и лимонную кислоту. Залить в банки кипящий маринад, накрыть их крышками и стерилизовать 10–12 мин. Банки закатать и укутать до остывания.

Консервированные огурцы с горчицей

1,8 кг огурцов, зонтик укропа, 20 г корня хрена, по 4–5 листьев вишни и черной смородины, 1 лист хрена, 2 ст. ложки горчичного порошка, 50 г чеснока

Для рассола: *1 л воды, 2 ст. ложки соли*

В трехлитровую банку уложить вымытые огурцы, листья вишни, смородины и хрена, измельченный корень хрена, чеснок, накрыть зонтиком укропа. Довести до кипения воду, размешать в ней соль. Влить горячий рассол в банку, оставить для брожения на 2 дня. Затем всыпать в банку горчицу и оставить на 6 ч. Потом рассол слить в отдельную емкость. В банку влить кипятка, оставить на 5 мин. Снова залить и слить кипятка. Довести до кипения слитый ранее рассол, собрать пену. Влить кипящий рассол в банку, закатать ее и перевернуть дном вверх.

Огурцы острые с хреном

2 кг огурцов, 50–60 г корня хрена, 10–15 г перца чили, листья хрена, зонтики укропа

Для рассола: *1,4–1,5 л воды, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара*

Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч. Корень хрена нарезать тонкой соломкой, перец чили – кольцами. На дно подготовленных банок выложить листья хрена и зонтик укропа. Сверху выложить огурцы, пересыпая хреном и чили. Залить в банки кипятка до самого верха, оставить на 10 мин. Слить воду и повторить процедуру. В воду, слитую с огурцов, добавить соль и сахар, довести до кипения и варить 1 мин. Влить кипящий рассол в банки, закатать, перевернуть дном вверх и дать остыть.

Заготовки из кабачков, патиссонов, цукини

Для засолки и квашения выбирают небольшие молодые кабачки и цукини с нежной тонкой кожицей и несформировавшимися семенами. Предпочтительно брать плоды длиной до 12 см, более крупные необходимо разрезать на части. Заготавливая патиссоны, обычно используют овощи диаметром не более 6–7 см. Чтобы ускорить процесс засолки, их рекомендуется наколоть деревянной шпажкой в нескольких местах. В зависимости от размеров и количества овощей квашение длится при комнатной температуре 4–7 дней, в прохладном помещении – до месяца.

Поскольку кабачки и патиссоны имеют слабовыраженный вкус, их хорошо заготавливать в смеси с другими овощами и фруктами. Для квашения и засолки используются пряные травы (укроп, эстрагон, петрушка, чабер, сельдерей, кинза, лимонник), а также листья хрена, вишни, черной смородины и винограда.

При консервировании применяют два способа стерилизации: многократная заливка кипятком или пастеризация заполненных банок.

Квашенные, моченые и соленые кабачки, патиссоны, цукини

Моченые кабачки с яблоками

3 кг маленьких кабачков, 1 кг яблок, 10–12 листьев черной смородины

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки ржаной муки

Кабачки и яблоки вымыть, уложить в емкость для мочения, добавить листья черной смородины. Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль, дать остыть и размешать в нем мед и муку. Залить рассолом кабачки доверху. Поставить под гнет и убрать в прохладное место.

Моченые кабачки с яблоками и медом

3 кг маленьких кабачков, 1,5 кг кислых яблок, 10–12 листьев черной смородины, 6–8 листьев вишни

Для рассола: 1 л воды, 1½ ч. ложки соли, 1 ст. ложка меда

Кабачки и яблоки вымыть. На дно подготовленной емкости уложить часть листьев смородины и вишни. Затем слоями выложить кабачки и яблоки, перекладывая листьями. Довести до кипения воду, добавить соль. Дать остыть, размешать мед. Залить овощи холодным рассолом. Установить гнет и переставить в прохладное место.

Моченые кабачки с лимонником

1 кг молодых кабачков, 1 кг яблок, 10 листочков лимонника, по 5–7 листочков вишни и черной смородины

Для рассола: 1,5 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка ржаной муки

Кабачки вымыть, нарезать крупными кусками. Яблоки нарезать дольками и удалить сердцевину. Уложить кабачки и яблоки слоями в емкость для засолки, перекладывая листьями лимонника, вишни и смородины. Для рассола вскипятить воду, растворить в ней соль и сахар, немного охладить и добавить муку. Залить рассолом кабачки, поставить под гнет, накрыть

марлей и перенести в прохладное место.

Малосольные кабачки слайсами

1 кг кабачков, 15 г чеснока, пучок укропа

Для рассола: *1 л воды, 2 ст. ложки соли, 1½ ст. ложки сахара, 2 лавровых листа, тмин и гвоздика по вкусу*

Приготовить рассол: в воду добавить специи, довести до кипения, добавить соль и сахар. Измельчить зелень укропа и чеснок, молодые кабачки нарезать тонкими ломтиками (слайсами). Выложить кабачки в емкость для соления, пересыпая зеленью и чесноком. Залить теплым рассолом. Оставить при комнатной температуре на 6 ч. Затем переставить в холодильник, долго не хранить.

Квашеные резаные кабачки

1 кг кабачков, 50 г чеснока, 15 г острого перца, 2 листа хрена, зонтик укропа

Для рассола: *1 л воды, 2½ ст. ложки соли, 1½ ч. ложки сахара, 1 лавровый лист, по 8 горошин черного и душистого перца*

Приготовить рассол: довести до кипения воду со специями, добавить соль и сахар. После их растворения снять с огня. Кабачки очистить от кожуры, удалить семена, нарезать полукружиями. Чеснок нарезать пластинками, острый перец – кольцами. Уложить в емкость для квашения лист хрена. Выложить слоями кабачки, пересыпая чесноком и перцем. Накрыть зонтиком укропа и листом хрена. Залить холодным рассолом. Держать 2–3 дня при комнатной температуре. Затем переставить в прохладное место.

Квашеные фаршированные кабачки

3 кг кабачков, по 150–200 г корня сельдерея, корня петрушки, моркови и лука, 1 ч. ложка соли, листья хрена

Для рассола: *1 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ч. ложки меда*

Корень сельдерея, петрушки и морковь натереть на терке или нарезать тонкой соломкой. Добавить мелко нарубленный лук, посолить, хорошо перемешать. Кабачки тщательно вымыть, отрезать хвостики, разрезать вдоль, удалить семена, заполнить овощной начинкой и соединить. В емкость для квашения уложить

половину листьев хрена, на них – фаршированные кабачки, накрыть листьями хрена. Довести до кипения воду, растворить в ней соль и мед, дать остыть. Залить рассолом овощи, установить гнет. Переставить для квашения в прохладное место.

Квашеные фаршированные патиссоны

2 кг патиссонов, 200 г моркови, 150 г корня сельдерея, 150 г лука, 100 г зелени укропа, 20 г острого перца, листья черной смородины, 2 ч. ложки соли

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка меда, 1½ ст. ложки соли

Морковь и сельдерей натереть на крупной терке, добавить мелко нарубленные лук, острый перец и зелень, посолить. Молодые патиссоны с тонкой кожурой тщательно вымыть, разрезать на 2 части, удалить семена. Овощной массой начинить патиссоны, плотно соединить половинки, уложить в емкость для засолки, перестилая листьями смородины. Для рассола довести до кипения воду, добавить соль, дать немного остыть и размешать мед. Залить патиссоны теплым рассолом. Прижать гнетом, чтобы овощи не всплывали. Держать при комнатной температуре 5–6 дней. Затем переставить на хранение в прохладное место.

Квашеные патиссоны с огурцами

500 г небольших патиссонов, 800 г огурцов, по 5–7 листьев черной смородины и вишни, 2 листа хрена, зонтик укропа, 15–20 г чеснока, 10–15 г острого перца

Для рассола: 1 л воды, 2½—3 ст. ложки соли, 1 ст. ложка ржаной муки

Овощи тщательно вымыть, огурцы замочить на пару часов. На дно емкости для квашения уложить лист хрена и по паре листьев вишни и смородины. Выложить рядами огурцы и патиссоны, переслаивая листьями, дольками чеснока и нарезанным кольцами острым перцем. Накрыть зонтиком укропа и листом хрена. Для рассола довести до кипения воду, растворить в ней соль. Дать остыть и добавить муку, размешать, чтобы не было комочков. Залить овощи, установить гнет и переставить емкость в прохладное место для квашения.

Консервированные патиссоны с огурцами

600 г патиссонов, 600 г огурцов, 50 г зелени укропа, 4 зубчика чеснока, 4–5 листьев смородины, 5 листьев вишни, лист хрена, 15 г острого перца, 4–5 горошин черного перца

Для рассола: 1 л воды, 2½ ст. ложки соли

Молодые патиссоны и огурцы тщательно вымыть. На дно трехлитровой банки положить зелень, специи, очищенный чеснок и нарезанный острый перец. Выложить патиссоны и огурцы. Для рассола растворить в воде соль, довести до кипения, остудить. Залить овощи рассолом и оставить при комнатной температуре на 3 дня. Затем слить рассол в отдельную емкость, процедить. В банку влить кипяток и оставить на 10 мин. Слить воду и повторить процедуру. Затем довести до кипения слитый ранее рассол и залить его в банку. Банку закатать и укутать до остывания.

Соленые кабачки

1 кг кабачков, 30 г зелени петрушки, по 10 листьев вишни и черной смородины, 2 листа хрена

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли

Для рассола вскипятить воду, растворить в ней соль, дать остыть. Кабачки (длиной не более 10 см) промыть, срезать хвостики, наколоть вилкой по всей длине. Уложить в емкость для квашения, переслаивая зеленью петрушки, листьями вишни и смородины, накрыть листом хрена. Залить охлажденным рассолом и прижать овощи гнетом. Поставить емкость в прохладное место для брожения на 20–25 дней. При необходимости собирать пену и добавлять рассол.

Соленые кабачки с пряностями

1 кг молодых кабачков, листья хрена и вишни, зелень петрушки и укропа

Для рассола: 500 мл воды, 2 ч. ложки соли, ½ ч. ложки зерен горчицы, по 2–3 горошины душистого и черного перца, 2 бутона гвоздики, 1 лавровый лист

Часть листьев и зелени уложить на дно емкости для соления. Кабачки наколоть вилкой по всей длине, уложить в емкость для соления. Добавить оставшуюся зелень и листья. В воду добавить специи, довести до кипения, всыпать соль, дать остыть. Залить холодным рассолом кабачки, прижать гнетом и держать в прохладном месте 20–30 дней.

Соленые острые кабачки

2,5 кг кабачков, 40–50 г острого перца, 50 г чеснока, 30 г корня хрена, листья хрена, пучок зелени сельдерея, укропа и петрушки

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли

Небольшие кабачки с тонкой кожурой и несформировавшимися семенами нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см. Перец очистить от семян, нарезать кольцами. Корень хрена натереть на крупной терке. Чеснок нарезать пластинками. На дно емкости для засолки положить несколько листьев хрена, немного чеснока и зелени. Уложить слоями нарезанные кабачки, пересыпая кольцами перца, хреном, чесноком и переслаивая зеленью. Накрыть овощи листом хрена. Воду довести до кипения, добавить соль, дать остыть. Залить овощи рассолом, прижать гнетом, чтобы не всплывали. Держать в прохладном помещении 20–25 дней.

Острые кабачки в трехлитровой банке

1,8 кг кабачков, 90 г укропа, 30 г сельдерея, 15 г корня хрена, 30 г острого перца, 20 г чеснока, лист хрена

Для рассола: 1 л воды, 1½–2 ст. ложки соли

Приготовить рассол и дать ему остыть. Небольшие молодые кабачки с тонкой кожурой нарезать крупными кусками. Корень хрена нарезать кружочками, острый перец – кольцами. Выложить на дно банки треть зелени. Уложить половину кабачков, пересыпая чесноком, хреном и перцем, накрыть частью зелени. Повторить последовательность. Сверху положить лист хрена. Залить охлажденным рассолом. Держать при комнатной температуре 7–8 дней. Собирать пену. Затем долить рассолом доверху, закрыть полиэтиленовой крышкой и хранить в прохладном месте.

Соленые патиссоны

2,5 кг патиссонов, 100 г зелени сельдерея, листья вишни и хрена, 50 г чеснока

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли

Молодые небольшие патиссоны вымыть. На дно емкости для засолки уложить листья вишни и хрена, зелень сельдерея. Выложить патиссоны, перекладывая зеленью и зубчиками чеснока. Сверху накрыть листьями хрена. Довести до кипения

воду, добавить соль. Залить теплым рассолом патиссоны. Держать 2 суток при комнатной температуре. Затем поставить в прохладное место на 7—10 дней.

Малосольные цукини и огурцы в пакете

250 г цукини, 100 г огурцов, 15 г чеснока, 1 ч. ложка соли, щепотка молотого черного перца, пучок зелени укропа и петрушки

Цукини очистить от кожуры. Нарезать цукини и огурцы тонкими дольками. Чеснок нарезать пластинками. Зелень укропа и петрушки мелко нарубить. Сложить подготовленные продукты в плотный пакет, всыпать соль и черный перец. Пакет прочно завязать и встряхнуть, чтобы все ингредиенты перемешались. Поместить в холодильник на 8—10 часов.

Кабачки, квашенные в капусте

2,5 кг белокочанной капусты, 1 кг кабачков, 5 зонтиков укропа, по 10 листьев вишни и черной смородины

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 7 ст. ложек сахара

Капусту нашинковать. Небольшие плотные кабачки хорошо вымыть. В емкость для квашения выложить половину листьев вишни и смородины, затем слой капусты, на него положить кабачки, добавить зонтики укропа, накрыть слоем капусты. Сверху положить листья вишни и смородины. Довести до кипения воду, растворить в ней соль и сахар, охладить. Залить овощи, чтобы они были полностью покрыты жидкостью, прижать гнетом. Поставить в прохладное место.

Квашенные кабачки с хреном

2,5 кг молодых кабачков, 60–70 г корня хрена, пучок зелени петрушки и укропа, листья хрена

Для рассола: 1 л воды, 1½—2 ст. ложки соли

Для рассола вскипятить воду, всыпать соль и дать остыть. Небольшие кабачки с тонкой кожурой тщательно вымыть, отрезать хвостики, наколоть вилкой. Корень хрена хорошо очистить, нарезать кружочками. Уложить в емкость для квашения часть листьев хрена и зелени. На них выложить кабачки, пересыпая хреном и зеленью. Накрыть листьями хрена. Залить холодным рассолом и установить гнет, чтобы овощи не

всплывали. Поставить емкость в прохладное место. Кабачки будут готовы через 20–25 дней.

Кабачки и патиссоны с сельдереем

1 кг кабачков, 1 кг патиссонов, 40–50 г чеснока, 40–50 г зелени сельдерея, 1 веточка мяты, 2 зонтика укропа, листья хрена, черной смородины и вишни

Для рассола: 1 л воды, 1½—2 ст. ложки соли

Небольшие кабачки и патиссоны с тонкой кожурой вымыть, отрезать хвостики, наколоть вилкой. На дно емкости для засолки выложить часть листьев хрена, смородины, вишни и немного зелени. Уложить кабачки и патиссоны слоями, перекладывая зеленью и зубчиками чеснока. Сверху накрыть зонтиками укропа и листьями хрена. Для рассола вскипятить воду, растворить соль и охладить. Залить овощи рассолом, прижать гнетом, чтобы не всплывали. Держать в прохладном месте 20–23 дня.

Маринованные и консервированные кабачки, патиссоны, цукини

Маринованные цукини к столу

500 г цукини, 1 ч. ложка соли, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотого черного перца, зелень базилика и петрушки

Для маринада: 10 г чеснока, 70—100 мл лимонного сока, 2–3 ст. ложки растительного масла

Молодые цукини с тонкой кожурой и несформировавшимися семенами тщательно вымыть, отрезать плодоножку, нарезать тонкими кружочками. Выложить в стеклянную или керамическую емкость, посыпать солью и перцем. Смешать лимонный сок и растительное масло, добавить пропущенный через пресс чеснок, немного взбить вилкой. Залить цукини маринадом, посыпать рубленой зеленью базилика и петрушки, аккуратно перемешать. Поставить в холодильник на 2–3 ч, аккуратно перемешивать через каждый час. Долго в холодильнике не хранить.

Маринованные кабачки с эстрагоном

1 кг кабачков, 10 г хрена, по 10–15 листьев черной смородины и вишни, пара веток укропа и эстрагона

Для маринада: 1 л воды, $\frac{1}{2}$ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты

Небольшие кабачки вымыть, срезать верхушку, наколоть деревянной шпажкой, чтобы пустили сок. Уложить в банки ровными рядами, плотно один к одному, перекладывая пряной зеленью. Залить банки кипящей водой на 3–4 мин, воду слить, повторить два раза. В слитую воду добавить соль, сахар и лимонную кислоту, довести до кипения. Залить горячим маринадом банки, укупорить стерильными крышками.

Маринованные кабачки с медом

500 г молодых кабачков, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, сушеный орегано по вкусу

Для маринада: 15 г чеснока, 70—100 мл растительного масла, 2 ч. ложки меда, 50–70 мл лимонного сока

Молодые кабачки с нежной кожурой нарезать тонкими слайсами, посолить и посыпать орегано. Смешать масло, лимонный сок, мед и пропущенный через пресс чеснок. Залить маринадом кабачки, аккуратно перемешать. Поставить в холодильник на 3–4 ч, время от времени аккуратно перемешивать.

Консервированные кабачки с перцем

1 кг молодых кабачков, 30 г укропа, 10 г корня хрена, 10 г острого перца, 10–15 г чеснока

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 6–7 горошин черного перца, 1 лавровый лист

Для засолки взять кабачки длиной не более 15 см, диаметром 4–5 см, свежие, с плотной мякотью. Вымыть кабачки, срезать верхушку, наколоть деревянной шпажкой, чтобы пустили сок. Уложить в подготовленные банки, добавляя нарезанный корень хрена, перец и чеснок. Сверху выложить зелень укропа. Залить банки кипятком доверху, оставить на 10 мин. Затем воду слить и повторить процедуру, измерить объем воды и использовать для приготовления рассола. Довести до кипения воду со специями, всыпать соль. Залить кипящий рассол в банки, сразу же закатать их, перевернуть и дать остыть.

Кабачки с чесноком и кориандром

2 кг кабачков, 30 г чеснока, 15 г корня хрена, пучок зелени укропа

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 2 ч. ложки меда, 4 лавровых листа, по 8 горошин черного и душистого перца, 1 ч. ложка семян кориандра

Кабачки очистить от кожуры, нарезать кружочками. Корень хрена тщательно очистить и измельчить. Чеснок нарезать пластинками. В подготовленные банки уложить кабачки, пересыпая чесноком и хреном, накрыть ветками укропа. Залить кипятком, оставить на 10 мин. Слить воду и повторить процедуру, измерить объем жидкости и приготовить нужное количество рассола. Соединить все компоненты для рассола, довести до кипения, кипятить минуту. Влить кипящий рассол в банки, закатать их и укутать до остывания.

Стерилизованные пряные кабачки

1 кг кабачков, по 20 г укропа и петрушки, 10 г острого перца, эстрагон, 3 зубчика чеснока

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 3 бутона гвоздики, по 4 горошины душистого и горького перца, 2 лавровых листа, ½ ч. ложки семян горчицы

У кабачков удалить семена, нарезать полукольцами. Сложить в подготовленные банки, добавить, чеснок, зелень и нарезанный кольцами острый перец. Соединить все компоненты для рассола, довести до кипения и кипятить 3 мин. Залить кипящий рассол в банки. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 7–9 мин. Банки закатать и укутать до остывания.

Маринованные кабачки (1 вариант)

2 кг кабачков, 1 зонтик укропа, 50 г чеснока, 10 г корня хрена, листья черной смородины

Для маринада: 1,5 л воды, 2 ст. ложки соли, 4 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки лимонной кислоты, ⅓ ч. ложки черного молотого перца

Кабачки вымыть, очистить от кожуры, удалить семена и нарезать крупными кусочками. На дно подготовленных банок положить листья смородины и укроп, сверху – кабачки, пересыпая измельченным хреном и чесноком. Залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить, измерить ее объем и приготовить нужное количество маринада. Воду вскипятить, добавить сахар, соль, перец и лимонную кислоту, размешать до полного растворения. Залить овощи в банках кипящим маринадом. Банки закатать и укутать до остывания.

Маринованные кабачки (2 вариант)

2 кг кабачков, 50 г чеснока, 15 г острого перца

Для маринада: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 1½ ч. ложки лимонной кислоты

Кабачки очистить от кожуры, удалить семена, нарезать дольками. Острый перец нарезать кольцами, чеснок – пластинками. В банки выложить кабачки, добавить чеснок и перец. Приготовить маринад: довести до кипения воду, добавить соль и лимонную кислоту. Залить кипящий маринад в банки. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 15 мин, объемом 1 л – 25 мин. Банки закатать.

Кабачки а-ля грибы

1 кг кабачков, 30 г чеснока, $\frac{1}{2}$ ст. ложки соли, $\frac{1}{2}$ ст. ложки сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки лимонной кислоты, 100 мл растительного масла

Кабачки вымыть, очистить от кожуры, нарезать небольшими кусочками. Выложить в эмалированную емкость, добавить мелко нарезанный чеснок. В небольшой миске соединить соль, сахар, растительное масло и лимонную кислоту. Перемешать и залить этой смесью кабачки. Оставить мариноваться на 3 ч. Поставить на огонь, довести до кипения и варить на слабом огне 20–25 мин. Горячими разложить в стерилизованные банки и закатать. Кабачки будут готовы к употреблению через месяц.

Патиссоны с хреном и мятой

1 кг патиссонов, 2–3 зубчика чеснока, 2–3 ст. ложки тертого хрена, 6–7 листьев мяты

Для маринада: 1 л воды, 2–2½ ст. ложки соли, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты

Небольшие патиссоны вымыть, срезать плодоножки. Положить в кипяток на 5 мин, потом опустить в холодную воду. На дно банки выложить чеснок, хрен и мяту, сверху – патиссоны. Для маринада растворить в воде соль, сахар и лимонную кислоту, довести до кипения и снять через 3 мин. Залить патиссоны маринадом. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 8–10 мин, объемом 2 л – 15–20 мин, 3 л – 20–25 мин. Банки закатать.

Кабачки с зеленью в масле

1 кг кабачков, цедра 1 лимона, 5 г острого перца, по 20 г петрушки, укропа и базилика, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотого черного перца, 100–150 мл растительного масла

Для бланшировки: 800 мл воды, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка лимонной кислоты

Зелень петрушки, укропа и базилика, цедру лимона и острый перец измельчить и смешать. Молодые кабачки вымыть и нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см. Довести до кипения воду, добавить соль и лимонную кислоту, бланшировать в ней кабачки 2 мин. Дать стечь жидкости. Обжарить кабачки в масле до золотистого цвета с двух сторон. Посыпать смесью зелени, перемешать и разложить в небольшие банки. Уплотнить,

прижимая ложкой, и залить маслом, в котором жарились кабачки. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 20 мин. Закатать, хранить в холодильнике не более трех месяцев.

Патиссоны с медом и лимонным соком

2 кг патиссонов, 3–4 зубчика чеснока, 4–5 зонтиков укропа с семенами, 4–5 горошин черного перца, 1 ст. ложка тертого хрена, 5–6 листьев черной смородины

Для маринада: 1 л воды, 1½–2 ст. ложки соли, 1 ч. ложка меда, 2½–3 ст. ложки лимонного сока

Патиссоны вымыть, очистить, нарезать небольшими кусочками. В стерилизованные банки уложить укроп, хрен, чеснок, листья смородины и черный перец, сверху положить патиссоны. Для маринада растворить в воде соль и мед, довести до кипения, добавить лимонный сок. Залить маринад в банки, накрыть крышками. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10–15 мин, объемом 2 л – 17–25 мин, объемом 3 л – 30 мин. Банки закатать и укутать до полного остывания.

Патиссоны с помидорами черри

1,5 кг патиссонов, 300 г помидоров черри, 15 г чеснока

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка сахара, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки лимонного сока, ½ ч. ложки семян тмина, 3 лавровых листа, 2 цветка бадьяна (по желанию)

Патиссоны и помидоры вымыть, уложить в банку. Добавить чеснок. Залить овощи кипятком, оставить на 10 мин и слить воду. Повторить процедуру. Воду слить, измерить ее объем и приготовить нужное количество маринада. Для этого добавить в воду сахар, соль, специи и лимонный сок, довести до кипения. Залить кипящий маринад в банки, закатать их и укутать до полного остывания.

Пряные кабачки с тертым имбирем

2 кг кабачков, 200 г моркови, 100 г чеснока, 5–6 листьев черной смородины, по 10 горошин черного и душистого перца, зелень укропа и тархуна по вкусу

Для маринада: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка семян горчицы, 1

ст. ложка тертого имбиря, щепотка молотого мускатного ореха, красный перец на кончике ножа

Нарезать кружочками кабачки и морковь, измельчить чеснок и зелень. На дно банок уложить зелень и горошины перца, затем кабачки, чеснок и морковь. Влить в банки кипятком тонкой струйкой, оставить на 2–3 мин, слить. Залить кипятком второй раз и эту воду слить в кастрюлю. Добавить туда соль, сахар, лимонный сок, специи и довести до кипения. Залить этим маринадом банки с кабачками, перевернуть, укутать до полного остывания.

Кабачки с кетчупом

3 кг кабачков, 50 г чеснока, зонтики укропа, листья вишни

Для маринада: 1,5 л воды, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли, 250 мл острого кетчупа, 2 ч. ложки лимонной кислоты

В стерилизованные банки выложить зелень и чеснок. Кабачки вымыть, нарезать кружочками и плотно уложить в банки. Для маринада смешать в кастрюле кетчуп, сахар и соль, добавить воду, лимонную кислоту и тщательно перемешать. Накрыть крышкой и довести до кипения. Залить кабачки маринадом. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10–15 мин, закатать и укутать до остывания.

Кабачки с овощами в томате

1 кг кабачков, 100 г моркови, 100 г лука, 50 г корня петрушки, ½ ч. ложки соли, растительное масло для жарки, зелень укропа, сельдерея и петрушки

Для томатной заливки: 1 л домашнего томатного сока, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, молотый черный и красный перец по вкусу

Кабачки, морковь и корень петрушки нарезать кружочками, лук – кольцами. Обжарить в масле морковь, петрушку и лук, добавить нарубленную зелень, посолить. Отдельно обжарить кабачки. В банки объемом 0,5 л уложить слоями кабачки и овощную начинку. Томатный сок довести до кипения, варить 15 мин. Добавить соль, сахар и молотый перец. Залить кипящий томатный сок в банки, накрыть крышками и стерилизовать 40 мин. Затем банки закатать и укутать до остывания.

Кабачки в томате

700–800 г молодых кабачков, 1–2 ст. ложки растительного масла

Для томатной заливки: 800 г спелых помидоров, 100 мл растительного масла, 1 ст. ложка соли, молотый черный и красный перец по вкусу

Кабачки вымыть, нарезать кружочками, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Помидоры вымыть, разрезать на половинки. Выложить помидоры в сотейник, довести до кипения, протереть через сито. В томат добавить масло, соль и молотый перец, вскипятить. Выложить кабачки в стерилизованные банки, залить кипящим томатом. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 10 мин, объемом 1 л – 15 мин. Банки закатать и укутать до полного остывания.

Кабачки, фаршированные рисом и овощами

1,5 кг кабачков, 800 г сладкого перца, по 200 г лука и моркови, 200 г риса, 1 ч. ложка соли, растительное масло для жарки

Для томатного соуса: 1 кг помидоров, 2 ст. ложки соли, 3 ст. ложки лимонного сока, молотый черный и красный перец по вкусу, 1 лавровый лист

Небольшие молодые кабачки очистить, нарезать поперек кусочками по 9–10 см. Вырезать сердцевину, оставив доньшко. Вырезанную мякоть нарезать кубиками, морковь натереть на крупной терке, сладкий перец нарезать кубиками, лук измельчить. Обжарить подготовленные овощи. Добавить сваренный до полуготовности рис, посолить и тушить все вместе пару минут. Неплотно наполнить кабачки начинкой. Для соуса помидоры очистить от кожуры, нарезать, выложить в сотейник и довести до кипения, добавить специи и соль. Выложить в соус кабачки, добавить лимонный сок и тушить еще 20 мин. Переложить кабачки в стерилизованные банки. Соус довести до кипения, залить кабачки. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 1 ч. Затем закатать и дать остыть.

Кабачки с болгарским перцем

800 г кабачков, 400 г болгарского перца, 20 г чеснока, по 5 горошин черного и душистого перца, 40 г зелени укропа

Для маринада: 1 л воды, 2–2½ ст. ложки соли, ½ ч. ложки лимонной кислоты

Плотные кабачки вымыть, срезать плодоножки и нарезать

толстыми кружочками. Болгарский перец очистить от семян, разрезать на 4 части. Чеснок очистить, нарезать пластинками. Укроп промыть, измельчить. На дно подготовленных банок уложить зелень и перец горошком, сверху – кабачки, чеснок и болгарский перец. Для маринада развести соль в воде, довести до кипения, добавить лимонную кислоту и снять с огня. Залить овощи маринадом. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10–15 мин. Закатать и укутать до остывания.

Кабачки в остром соусе

3 кг кабачков, 500 г моркови, 100 г чеснока, 30 г острого перца, 200 мл растительного масла, 6–7 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки соли, 2 ч. ложки лимонной кислоты, 100 мл воды

Кабачки вымыть и нарезать кружочками. Натереть морковь на мелкой терке, чеснок пропустить через пресс. Положить в кастрюлю кабачки, морковь и чеснок, добавить растительное масло, соль и сахар. Тщательно перемешать и оставить на 15–20 мин. Когда кабачки пустят сок, поставить на огонь, накрыть крышкой и довести до кипения. Добавить мелко нарезанный острый перец. Убавить огонь до минимального и тушить 20 мин. Развести лимонную кислоту в воде и влить воду к кабачкам. Тушить еще 5 мин. Разложить горячие кабачки в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Маринованные кабачки в литровых банках

2 кг молодых кабачков, 20 г острого перца, 200 г сладкого перца, 70 г чеснока, пучок укропа, 2 листа хрена

Для маринада (на 1 банку объемом 1 л): 500–600 мл воды, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты

Кабачки вымыть, обрезать хвостики, нарезать полукружиями толщиной 1–1,5 см. Чеснок очистить и измельчить. Острый перец нарезать кольцами вместе с семенами. Сладкий перец нарезать полосками. Листья хрена крупно нарезать. Заполнить подготовленными продуктами литровые банки. Залить кипятком и оставить на 10 мин. Воду слить и повторить процедуру. Затем в каждую банку добавить по 1 ст. ложке соли, 1 ст. ложке сахара и 1 ч. ложке лимонной кислоты. Залить кипятком. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Кабачки с чесноком в яблочном соке

1 кг молодых кабачков, 500 мл яблочного сока, 50 г чеснока, 1 ст. ложка крупной соли

Молодые кабачки очистить, нарезать соломкой и уложить в банки. Чеснок пропустить через пресс и добавить к яблочному соку, посолить, довести до кипения. Залить кипящей жидкостью банки, закатать. Поставить банки вверх дном и укутать до остывания.

Кабачки в яблочном маринаде

2 кг молодых кабачков, 30 г чеснока, 50 г укропа или петрушки

Для маринада: 1 л яблочного сока, 1½ ст. ложки соли, 1½ ст. ложки сахара, 100 мл растительного масла

Молодые кабачки нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см. На дно подготовленных банок положить промытую зелень и очищенный чеснок, сверху уложить кабачки. Залить кипящей водой и оставить на 10 мин. Воду слить и повторить процедуру. Затем слить воду, измерить ее объем и приготовить нужное количество маринада. Для этого довести до кипения яблочный сок с растительным маслом, добавить соль и сахар. Залить кипящий маринад в банки, закатать их и укутать до остывания.

Консервированные патиссоны с чесноком

1,5 кг патиссонов, 30 г чеснока, зелень укропа, петрушки и сельдерея, 2 листа хрена

Для маринада: 1 л воды, 1½—2 ст. ложки соли, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 100 мл яблочного сока, 5 горошин черного перца, 1 лавровый лист

Маленькие патиссоны оставить целыми, средние разрезать на 2–4 части. Бланшировать патиссоны небольшими порциями в кипящей воде 1–2 мин, затем сразу же обдать холодной водой. Зелень крупно нарезать, чеснок очистить, лист хрена нарезать или порвать руками. На дно стерилизованных банок уложить хрен, зелень, чеснок, а затем патиссоны. Залить кипятком на 3–4 мин. Воду слить, измерить ее объем и приготовить нужное количество маринада. Для этого в воду всыпать соль, сахар, специи, довести до кипения. Добавить лимонную кислоту и яблочный сок. Залить кипящим маринадом банки. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 15 мин и закатать.

Кабачки в яблочном соке

2 кг кабачков, 6 листьев черной смородины, 1 лист хрена, по 3 веточки петрушки и укропа, 15 г чеснока

Для маринада: 1,3–1,4 л яблочного сока, 1½ ст. ложки соли, 4 горошины душистого перца

Кабачки вымыть и нарезать кружочками. На дно трехлитровой банки выложить листья смородины и хрена. Заполнить банку кабачками, добавить очищенный чеснок, укроп и петрушку. Залить кипятком доверху и оставить на 10 мин. Затем воду слить и процедуру повторить. Измерить количество воды, чтобы знать, сколько сока понадобится. Добавить к яблочному соку соль и перец, довести до кипения, кипятить пару минут. Залить горячий маринад в банку. Закатать ее и укутать до остывания.

Кабачки в огуречно-яблочном соке

2 кг кабачков, 15 г корня хрена, 50 г чеснока, зелень укропа

Для маринада: 500 мл огуречного сока, 500 мл яблочного сока, 1½ ст. ложки соли, 3–4 ст. ложки сахара

Кабачки тщательно вымыть, если кожура толстая – снять ее. Нарезать кабачки кружочками. Корень хрена нарезать кусочками, чеснок очистить, крупные зубчики разрезать вдоль. Выложить в банки кабачки, пересыпая чесноком и хреном, добавить укроп. Залить в банки кипятком и оставить на 10 мин. Воду слить и повторить процедуру. Довести до кипения смесь соков, добавить соль и сахар, кипятить пару минут. Влить кипящий маринад в банки, закатать их и укутать до остывания.

Кабачки в заливке с яблочным соком

1 кг кабачков, 70 г моркови, 20 г чеснока, зелень укропа

Для заливки: 250 мл кислого яблочного сока, 250 мл воды, 200 мл растительного масла, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 2 горошины душистого перца

Молодые кабачки вымыть, очистить, нарезать дольками, уложить в банки. Добавить нарезанную кружочками морковь, зубчики чеснока и укроп. Залить кипятком доверху и оставить на 10 мин. Воду слить, измерить ее объем и приготовить нужное количество заливки. Соединить все компоненты для заливки, довести до кипения, кипятить минуту. Залить банки кипящей заливкой и закатать их.

Кабачки с морковью и яблоками

2 кг кабачков, по 400–500 г моркови и плотных яблок, 8–10 листьев черной смородины, 5 листиков лимонника

Для маринада: 1 л яблочного сока, 400–500 мл воды, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара

Кабачки вымыть, если кожура плотная – снять ее. Нарезать кабачки кружочками толщиной 1,5–2 см. Яблоки нарезать дольками, удалив семена. Морковь нарезать кружочками или фигурными ломтиками. На дно банок выложить листья смородины и лимонника. Наполнить банки подготовленными кабачками, яблоками и морковью. Залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости и приготовить нужное количество маринада. Яблочный сок смешать с водой (ее можно взять меньше, чем указано), довести до кипения. Добавить соль и сахар, кипятить минуту. Влить кипящую жидкость в банки, закатать их и укутать до остывания.

Кабачки в сладкой яблочной заливке

1 кг кабачков, 300 г моркови, 200 г яблок, 6–8 листьев черной смородины

Для заливки: 500 мл яблочного сока, 500 мл воды, 1½ ст. ложки меда, 1 ст. ложка соли, 3–5 горошин душистого перца, 2 бутона гвоздики

Кабачки очистить от кожуры, нарезать дольками. Яблоки нарезать дольками, удалить семена. Морковь нарезать крупной соломкой. Сложить подготовленные овощи в банки, добавить листья смородины. Залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить, измерить ее объем и приготовить нужное количество заливки. Для этого довести до кипения воду с соком и специями, кипятить пару минут. Добавить соль и мед, кипятить минуту. Залить кипящую заливку в банки, закатать их и укутать до остывания.

Кабачки со сливами и яблоками

1 кг кабачков, 300 г плотных слив, 300 г яблок, листья черной смородины и вишни

Для маринада: 1 л яблочного сока, 1 ст. ложка соли, 1½ ст. ложки сахара, 4 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца

Кабачки очистить, вырезать семена, нарезать полукольцами. Сливы разрезать вдоль и удалить косточки. Яблоки нарезать дольками, вырезав семена. В подготовленные банки уложить листья смородины и вишни, слоями выкладывать кабачки, яблоки и сливы. Залить кипятком. Оставить на 10 мин. Воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости и приготовить нужное количество маринада. Довести до кипения яблочный сок со специями, добавить соль и сахар, кипятить пару минут. Залить кипящий сок в банки. Закатать их и укутать до остывания.

Маринованные кабачки с кореньями

2 кг кабачков, 200 г моркови, 20 г чеснока, 50 г корня петрушки, 50 г корня сельдерея, 50 г зелени петрушки

Для маринада: 500 мл яблочного сока, 250 мл растительного масла, 1½ ст. ложки соли, 1 ст. ложка меда

Кабачки вымыть, удалить семена, нарезать кусочками. Морковь, петрушку и сельдерей натереть на крупной терке. Зелень петрушки крупно нарубить. Чеснок нарезать пластинками. Выложить в банки слоями зелень, кабачки, чеснок и коренья. Для маринада смешать сок и масло, добавить соль и мед, довести до кипения и кипятить 5 мин. Залить кипящий маринад в банки, накрыть крышками. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 15 мин. Банки закатать и укутать до остывания.

Маринованные цукини со смородиной

1 кг цукини, 400 г красной смородины, листья черной смородины

Для маринада: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 50 мл лимонного сока

Цукини нарезать кружочками толщиной 2 см. Красную смородину хорошо промыть, можно не снимать с веточек. На дно банок положить листья черной смородины, затем цукини и ягоды смородины. Залить кипятком и оставить на 7—10 мин. Воду слить, измерить объем и использовать для приготовления маринада. Довести жидкость до кипения, добавить соль, сахар и лимонный сок, размешать. Влить горячий маринад в банки, закатать и укутать до остывания.

Кабачки в свекольном маринаде

600–800 г кабачков

Для маринада: 500 мл сока красной свеклы, 100 мл лимонного сока, 1 ст. ложка крупной соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка семян кориандра, 2–3 горошины душистого перца, 1–2 горошины черного перца

Молодые кабачки очистить от кожицы, нарезать дольками, уложить в банки. Залить кипятком и оставить на 10 мин. Воду слить и повторить процедуру. Измерить ее объем и приготовить нужное количество маринада. Соединить соки, добавить соль, сахар и специи, довести до кипения. Влить кипящий маринад в банки, сразу закатать, перевернуть вверх дном до остывания.

Кабачки, маринованные с капустой

1,5 кг белокочанной капусты, 1,5 кг кабачков, зелень петрушки и укропа, лист хрена

Для маринада: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 1½ ст. ложки сахара, 1½ ч. ложки лимонной кислоты, 150 мл растительного масла, 1 лавровый лист, 5–7 горошин душистого перца

Выбрать некрупные кочаны капусты, разрезать каждый на 4–6 частей, вырезать кочерыжку. Кабачки нарезать кружочками, удалить семена. Лист хрена крупно нарезать. Уложить в банки лист хрена, кабачки и листья капусты, добавить зелень. Залить кипятком и оставить на 10 мин. Воду слить, измерить ее объем и приготовить нужное количество маринада. Смешать все ингредиенты для маринада, довести до кипения, кипятить 4–5 мин. Залить кипящий маринад в банки. Стерилизовать банки объемом 2 л в течение 10 мин, объемом 3 л – 15 мин. Закатать и укутать до остывания.

Кабачки в свекольно-яблочном соке

1 кг молодых кабачков, зелень укропа и петрушки, 15 г корня хрена

Для маринада: 250 мл сока красной свеклы, 250 мл яблочного сока, 50 мл лимонного сока, 1 ст. ложка соли, 1–1½ ст. ложки сахара

Молодые кабачки с нежной кожицей нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см. Выложить в банки, добавив нарезанный хрен и зелень укропа и петрушки. Залить кипятком и оставить на 5–7 мин. Воду слить, измерить ее объем и приготовить нужное количество маринада. Соединить соки, довести до кипения,

высыпать соль и сахар, кипятить минуту. Влить кипящий маринад в банку, сразу же закатать и укутать до остывания.

Овощное ассорти с патиссонами

1 кг патиссонов, 300 г огурцов, 300 г помидоров, 300 г сладкого перца, 50 г чеснока, 20 г корня хрена, листья вишни, зелень укропа и петрушки

Для маринада: *1 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 2 лавровых листа, 3 горошины черного перца, 2–3 бутона гвоздики*

Овощи вымыть, маленькие патиссоны оставить целыми, средние разрезать на 4 части. Сладкий перец разрезать на 4 части. Корень хрена нарезать кружочками, чеснок – пластинками. Сложить овощи в подготовленные банки, добавить зелень укропа, петрушки и листья вишни. Залить кипятком, оставить на 10 мин. Воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости и приготовить нужное количество маринада. Для этого воду довести до кипения, добавить специи, соль, сахар и лимонную кислоту. Залить кипящую жидкость в банки, закатать их и укутать до остывания.

Консервированные кабачки с водкой

2 кг молодых кабачков, по 5–6 листьев вишни и черной смородины, лист хрена, зелень укропа

Для маринада: *1 л воды, 2 ст. ложки соли, 50 мл лимонного сока, 50 мл водки, лавровый лист и черный перец горошком по вкусу*

Молодые кабачки тщательно вымыть, нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см. На дно подготовленных банок выложить листья вишни, смородины и хрена, сверху – кабачки. Залить кипятком и оставить на 10 мин. Воду слить и повторить процедуру. Измерить объем воды и приготовить нужное количество маринада. Довести до кипения воду со специями, размешать в ней соль, влить лимонный сок. Залить в банки кипящий маринад, добавить водку. Банки закатать и укутать до остывания.

Кабачки со сливами

1,5 кг кабачков, 500 г плотных слив

Для маринада: 1,2–1,3 л воды, 1½ ст. ложки соли, 5 ст. ложек сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты, по 5 горошин душистого и черного перца, 4–5 бутонов гвоздики

Кабачки очистить, вырезать семена, нарезать полукольцами. Сливы разрезать пополам, удалить косточки. Уложить продукты в подготовленную трехлитровую банку слоями. Залить кипятком и оставить на 10–15 мин, воду слить. Повторить процедуру. В слитую воду добавить специи, соль, сахар и лимонную кислоту, довести до кипения и кипятить минуту. Залить кипящую жидкость в банку, закатать ее и укутать до остывания.

<i>Кабачки со свекольным соком</i>

2 кг кабачков, 30 г чеснока

Для маринада: 1 л воды, 500 мл свекольного сока, 1½ ст. ложки соли, 1 ч. ложка лимонной кислоты, специи по вкусу

Молодые кабачки вымыть, нарезать дольками, уложить плотно в трехлитровую банку, пересыпая зубчиками чеснока. Приготовить маринад: соединить все ингредиенты и довести до кипения. Залить кипящую жидкость в банку, оставить на 10 мин. Слить, снова довести до кипения и повторить процедуру. В третий раз залить кипящий маринад, банку закатать и перевернуть.

Заготовки из арбузов

Для заготовки выбирают неповрежденные арбузы, без следов гнили. Предпочтительны тонкокорые сорта с розовой плотной мякотью, плоды с рассыпчатой сердцевинкой не годятся для квашения. Заготавливают как небольшие арбузы диаметром до 15 см, так и крупные, нарезаая их ломтиками. Для засолки в бочках подойдут арбузы поздних сортов массой до 2 кг, предварительно их накалывают деревянной шпажкой в нескольких местах. Заготовку лучше проводить осенью, поскольку в летнюю жару арбузы портятся, перекисают.

Соленые и квашеные арбузы

Квашеные бочковые арбузы

3 кг мелких арбузов

Для рассола: 1 л холодной воды, 1½ ст. ложки крупной соли

Для засолки лучше всего использовать маленькие, недозрелые плоды. Арбузы вымыть, наколоть в нескольких местах, сложить в промытую, ошпаренную кипятком бочку и залить холодным рассолом. Рассол должен покрывать арбузы. Сверху положить чистую ткань, кружок и гнет. Через 2–3 дня бочку вынести на холод. Через 3 недели арбузы будут готовы.

Бочковые солено-сладкие арбузы

Мелкие арбузы

Для рассола: 10 л воды, 400 г соли, 1,2 кг сахара

Мелкие арбузы вымыть щеткой, наколоть деревянной иглой в нескольких местах, выложить в ошпаренную кипятком бочку и залить рассолом. Сверху положить чистую ткань, кружок и гнет. Брожение длится около 1 месяца.

Арбузы, соленные в капусте

1 кг арбузов, 4 кг белокочанной капусты, 4 ст. ложки соли

Капусту нашинковать и смешать с солью. Зрелые мелкие арбузы без повреждений хорошо вымыть. На дно подготовленной емкости выложить капусту слоем до 10 см. На нее уложить арбузы на расстоянии 2 см один от другого и от стенки емкости. Пустоты между арбузами и стенкой заполнить капустой, накрыть слоем капусты. Прижать гнетом. Хранить только в прохладном помещении.

Арбузы с яблоками, соленные в песке

Арбузы, яблоки, ржаная солома, листья черной смородины или вишни

Для рассола: 10 л воды, 700–800 г соли

На дно бочонка насыпать промытый песок. Зрелые арбузы без

повреждений уложить слоями в бочонок, заполняя яблоками пустоты между арбузами. Каждый слой накрывать ошпаренной ржаной соломой, листьями вишни или черной смородины. По мере наполнения бочонка арбузы залить рассолом, приготовленным из расчета: 700–800 г соли на 10 л воды. Верхний слой арбузов засыпать песком на 3–5 см и залить рассолом так, чтобы жидкость покрывала все не менее чем на 10 см. При уплотнении песка добавлять песок и рассол, чтобы верхний слой арбузов не оголялся. Хранить в погребе.

Арбузы, соленные в арбузной мякоти

1 кг арбуза

Для заливки: 500 г мякоти, 1 ст. ложка соли

Взять арбузы массой 2–2,5 кг и диаметром 12–25 см, тщательно их вымыть. Уложить в емкость для квашения. Приготовить заливку. На 1 кг арбузов понадобится 300–500 мл заливки. Для этого арбузную мякоть измельчить до однородности любым удобным способом, по желанию убрать косточки. Добавить соль и размешать. Залить в емкость, чтобы арбузы были покрыты полностью. Прижать гнетом, чтобы арбузы не всплывали. Убрать в холодное место на 20–30 дней.

Арбуз, соленный целиком

Арбуз весом до 2 кг

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара

У спелого арбуза удалить плодоножку, хорошо вымыть его щеткой. Острой деревянной палочкой проколоть в 10–12 местах. Приготовить рассол. Поместить арбуз в плотный полиэтиленовый пакет и залить рассолом, чтобы арбуз был покрыт им полностью. Свободный конец пакета завязать тугим узлом. Убрать в погреб или холодильник на 20–25 дней.

Соленые арбузы с перцем

2 кг арбузов, по 50 г сельдерея, петрушки и укропа, 20 г чеснока, 1 маленький острый красный перец, 5–7 горошин черного перца

Для рассола: на 1 л воды – 2 ст. ложки сахара и 1 ст. ложка

соли

Нарезать арбуз небольшими дольками. Крупно нарезанный чеснок и зелень, мелко нарезанный острый перец выложить на дно подготовленной емкости и добавить перец горошком. Сверху выложить кусочки арбуза. Повторять слои, наполняя емкость доверху. Последний слой должен быть из зелени и перца. Приготовить рассол и залить им арбузы. Оставить на 2–4 суток, затем убрать в холодильник.

Соленый арбуз с горчицей

2 кг недозревших арбузов, 1 ст. ложка сухой горчицы, 1–1½ ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2 листа хрена

Арбузы хорошо вымыть и нарезать (если кожура не очень толстая, не срезать ее). Соль, сахар и горчицу смешать. На дно емкости выложить лист хрена, посыпать небольшим количеством горчичной смеси. Выложить слой арбузов, посыпать горчичной смесью. Повторять слои. Накрыть листом хрена и прижать гнетом. Оставить при комнатной температуре на 3–5 суток. Затем хранить в холодильнике.

Маринованные и консервированные арбузы

Арбузы с аспирином

2 кг арбузов, по 50 г сельдерея, петрушки и укропа, 300 г болгарского перца, веточка пижмы, 2–3 зубчика чеснока, 5–7 горошин черного перца

Для рассола: на 1 л воды – 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, 1 таблетка аспирина (ацетилсалициловой кислоты)

Нарезать арбузы небольшими дольками. Крупно нарезать перец и зелень, измельчить чеснок, выложить немного на дно банки, добавить перец горошком и немного цветков пижмы. Сверху выложить кусочки арбуза, затем снова зелень с перцем. Сделать несколько слоев, последним должен быть из зелени и перца. В воде растворить сахар и соль, довести до кипения. Залить рассолом арбузы, добавить в банку аспирин. Закатать и убрать на хранение.

Маринованные арбузы

2 кг арбузов, 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, 1½ ч. ложки лимонного сока

Арбузы нарезать кусочками и срезать жесткий зеленый слой кожуры. В стерилизованную банку выложить кусочки арбуза и залить его кипятком. Банку накрыть крышкой, укрыть полотенцем и оставить на 10–15 мин. Затем слить воду в кастрюльку, добавить соль и сахар. Когда полученный маринад закипит, влить лимонный сок. Сразу снять кастрюльку с огня и залить маринад в банку. Закатать, перевернуть и укутать до полного остывания.

Арбузы с помидорами

3 кг арбузов, 3 кг спелых помидоров, 5 зубчиков чеснока, 3 ч. ложки горчичного порошка, 2 ст. ложки лимонного сока

Для рассола: на 1 л воды – 2 ст. ложки сахара, 1½ ст. ложки соли

Нарезать арбузы кусочками величиной не больше помидоров, очистить от косточек, срезать толстую кожуру. Промыть и

обсушить помидоры. В стерильные трехлитровые банки уложить помидоры, переслаивая их кусочками арбуза. Плотнo не утрамбовывать. Залить кипятком доверху и выдержать 5 мин, накрыв стерильными крышками. Затем аккуратно слить жидкость, вскипятить ее и снова залить в банки. Через 5 мин опять слить, измерить объем, чтобы рассчитать количество рассола, и поставить закипать. В каждую трехлитровую банку сверху положить по 1,5 зубчика чеснока и по 1 ч. ложке горчичного порошка. В слитую из банок воду всыпать сахар и соль, перемешать до полного их растворения, довести до кипения и сразу разлить рассол по банкам. Сверху влить в каждую по 5 мл лимонного сока, закатать и укутать до полного остывания.

Маринованные арбузы с медом

2 кг арбузов, 10 листьев вишни, 15 листьев смородины

Для маринада: 1 ст. ложка крупной соли, 3 ст. ложки меда, 1½ ч. ложки лимонной кислоты

Арбуз нарезать кусочками, срезать жесткий зеленый слой кожуры. На дно банки выложить половину листьев смородины и вишни, сверху – кусочки арбуза. Воду довести до кипения и залить ее в банку, накрыть крышкой и выдержать 10 мин. Воду слить в кастрюльку и снова вскипятить. Еще раз залить арбузы в банке кипятком и оставить накрытыми на 5 мин. Слить воду, добавить соль, мед, лимонную кислоту и оставшиеся листья, вскипятить. Залить маринад в банку, закатать, перевернуть и укутать до полного остывания.

Заготовки из помидоров

Для заготовки отбирают небольшие плотные мясистые помидоры без механических повреждений и гнили. Желательно в одну емкость класть плоды одинакового размера, тогда они будут просолены равномерно.

Для маринования и консервирования подходят сорта помидоров с плотной кожицей, которая устойчива к растрескиванию, сладкой или кисло-сладкой мякотью и мелкими семенами. Лучшими сортами для заготовки на зиму считаются «дамские пальчики», «де барао», «сливки», черри и др. Для засолки и квашения можно брать практически любые неперезревшие помидоры. Крупные, переспевшие или помидоры неровной формы используют для приготовления томатного сока и соусов. Зеленые и бурые помидоры заготавливают отдельно от спелых.

При консервировании нужно учесть, что в банку объемом 3 л помещается 1,6–1,8 кг помидоров и 1,3–1,5 л заливки, в банку объемом 1 л – 600–700 г томатов и 0,7–0,8 л заливки. Заливку лучше приготовить с запасом. Если ее не хватило совсем немного, можно долить в банку кипятка.

Квашенные и соленые помидоры

Малосольные помидоры в горчичном соусе

500 г помидоров, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка лимонного сока, 10 г чеснока, по ветке петрушки и укропа

Помидоры разрезать пополам. Смешать масло, горчицу, соль, сахар, лимонный сок и пропущенный через пресс чеснок. Обмазать половинки помидоров в этой смеси, посыпать рубленой зеленью петрушки и укропа. Поставить в холодильник на 3–4 часа.

Малосольные помидоры с укропом и чесноком

500 г помидоров, 15–20 г чеснока, 20 г укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

У помидоров вырезать плодоножку, сделав углубление. Чеснок и укроп нарубить и смешать. В каждый помидор всыпать $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ ч. ложки соли, щепотку перца, выложить горкой укроп с чесноком. Поставить в холодильник на 8—10 часов.

Малосольные помидоры в пакете

1 кг небольших помидоров, 20 г чеснока, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, по 2 веточки петрушки и укропа

Мелкие помидоры вымыть, сделать со стороны плодоножки неглубокий крестообразный надрез. Измельчить чеснок и зелень. Выложить помидоры в прочный полиэтиленовый пакет. Добавить соль, сахар, зелень и чеснок, завязать. Держать при комнатной температуре. Время от времени пакет встряхивать. Помидоры будут готовы через 12–24 часа.

Быстрые малосольные помидоры

500 г помидоров, 2 ч. ложки соли, 20 г чеснока, по 2 веточки петрушки и укропа

Измельчить чеснок и зелень, смешать, добавить соль. С помидоров срезать верхушку, положить немного зелени и

накрыть срезанной частью. Оставить на 3 ч при комнатной температуре, затем поставить на 8—10 ч в холодильник.

Помидоры с жареным луком

1 кг помидоров, 100 г лука, 15–20 г чеснока, пучок зелени (укроп, петрушка, кинза, сельдерей), 1 ст. ложка соли, растительное масло для жарки

Выбрать спелые помидоры. В каждом сделать глубокий надрез, обильно посыпать солью. Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в растительном масле. Зелень и очищенный чеснок мелко нарубить, соединить с обжаренным луком. Начинить помидоры приготовленной смесью, уложить в эмалированную посуду, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 24 часа.

Малосольные помидоры без кожуры

1 кг помидоров, 3–4 веточки сельдерея, 15–20 зубчиков чеснока
Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли

На помидорах надрезать шкурку крест-накрест. Выкладывать небольшими порциями в кипяток на 30–45 с, а затем обдать холодной водой и снять шкурку. Подготовленные помидоры выложить в емкость для соления, добавить мелко нарубленный чеснок и зелень сельдерея. Для рассола вскипятить воду, добавить соль, размешать. Залить горячим рассолом помидоры. Оставить при комнатной температуре на 6–9 часов.

Помидоры, напигованные чесноком

1,5 кг помидоров, 100 г чеснока, 15 г острого перца, 1 лист хрена, по 3 листа вишни и черной смородины

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 1 лавровый лист, 4 горошины черного перца

Помидоры вымыть. Чеснок очистить и нарезать брусочками. Напиговать помидоры чесноком. В емкость для соления выложить половину листьев вишни, смородины и хрена. Затем уложить помидоры, пересыпая их мелко нарезанным острым перцем. Накрыть оставшейся зеленью. Для рассола довести до кипения воду со специями, добавить соль и сахар, размешать и дать остыть. Залить помидоры холодным рассолом. Оставить их

на сутки при комнатной температуре. Затем переставить в прохладное место еще на 5–6 дней.

Соленые зеленые помидоры

1 кг зеленых помидоров, 150 г корня сельдерея, 150 г зелени сельдерея, 100 г зелени укропа, 50 г чеснока, 30–40 г острого перца

Для рассола: 800 мл воды, 1 ст. ложка соли

Небольшие твердые зеленые помидоры бланшировать 2 мин в кипящей воде. Сразу же переложить в холодную воду, а затем откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости. Чеснок нарезать пластинками, острый перец – кольцами. Корень сельдерея нарезать брусочками. Вскипятить воду, положить сельдерея, через 1 мин вынуть. В воду добавить соль и дать остыть. В емкость для засолки уложить плотно помидоры, пересыпая сельдереем, чесноком и перцем. Сверху выложить зелень сельдерея и укропа. Залить холодным рассолом так, чтобы помидоры были полностью покрыты жидкостью. Придавить гнетом, поставить в прохладное помещение. Процесс засолки может занять 15–25 дней.

Зеленые помидоры с пряными травами

3 кг зеленых помидоров, по 100 г зелени петрушки и сельдерея, 100 г чеснока, по 15–20 листьев вишни и черной смородины, 10 листьев хрена

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли

Помидоры вымыть, вырезать плодоножки. Зелень петрушки, сельдерея и листья вишни, смородины и хрена тщательно вымыть. Чеснок очистить, крупные зубчики разрезать вдоль. На дно емкости для засолки выложить часть листьев и зелени. Сверху – помидоры, переслаивая зеленью и листьями. Довести до кипения воду, растворить в ней соль. Залить горячим рассолом помидоры, прижать гнетом. Держать сутки при комнатной температуре, затем переставить в прохладное место на 12–14 дней.

Квашеные помидоры

2,5–3 кг небольших помидоров, 40–50 г чеснока, 1 пучок зелени (сельдерея, укроп, петрушка)

Для рассола: 2 л воды, 4 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара

Помидоры вымыть, наколоть плодоножки зубочисткой. Чеснок очистить и разрезать зубчики на несколько частей. На дно емкости для квашения уложить треть зелени и чеснока. Выложить половину помидоров, еще треть зелени и чеснока. Добавить остальные помидоры и чеснок, накрыть зеленью. Вскипятить воду, растворить в ней соль и сахар, дать немного остыть. Теплым рассолом залить помидоры, чтобы они были полностью покрыты жидкостью. Накрыть марлей. Оставить на 3–4 дня при комнатной температуре. При необходимости доливать еще рассол. Готовые помидоры хранить в холодильнике.

Квашеные помидоры с зеленью и чесноком

1,5 кг помидоров, 30 г чеснока, пучок зелени (укроп, петрушка)

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара

Крепкие плотные помидоры вымыть, вырезать плодоножку, чтобы получилось углубление. Мелко нарезать чеснок и зелень, смешать. Наполнить смесью помидоры, выложить в емкость. Для рассола вскипятить воду, добавить соль и сахар. Залить помидоры теплым рассолом. Оставить на 2–3 дня при комнатной температуре, затем хранить в прохладном месте.

Квашеные помидоры с сельдереем и медом

1 кг помидоров, 20 г зелени сельдерея, веточка эстрагона, по 6–8 листьев вишни и черной смородины

Для рассола: 1 л воды, 2½ ст. ложки соли, 4 ст. ложки меда

На дно емкости для квашения выложить промытую зелень и половину листьев вишни и смородины. Помидоры проколоть возле плодоножки и плотно уложить в емкость. Накрыть оставшимися листьями. Для рассола в теплой кипяченой воде размешать соль и мед, залить рассолом помидоры. Прижать гнетом, чтобы они не всплывали. Держать при комнатной температуре 3 дня, затем переставить в холодильник на 10–14 дней.

Квашеные помидоры с горчицей и медом

2 кг помидоров, 15 г острого перца, 15 г хрена, 2 зонтика укропа с семенами

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка горчичного порошка, 2 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 8–9 горошин черного перца, 5–6 горошин душистого перца

На дно емкости для квашения уложить зонтики укропа и измельченный хрен. Небольшие плотные помидоры проколоть зубочисткой в нескольких местах, плотно уложить в емкость, пересыпая нарезанным острым перцем. Для рассола довести до кипения воду со специями, дать ей остыть, размешать в ней соль, мед и половину горчичного порошка. Помидоры залить холодным рассолом, чтобы они были полностью покрыты жидкостью. Сверху положить чистую хлопчатобумажную ткань или марлю, сложенную в несколько слоев. На ткань насыпать оставшийся горчичный порошок. Емкость оставить при комнатной температуре на 3–5 дней. Затем накрыть крышкой и поставить в холодильник или погреб. Помидоры будут готовы через 12–18 дней.

Пряные помидоры сухого засола

1 кг помидоров, 100 г зелени (укроп, петрушка, эстрагон, базилик, сельдерей), листья черной смородины и вишни, 1 ст. ложка зелени

Красные и бурые помидоры с плотной мякотью наколоть со стороны плодоножки. Зелень тщательно промыть. На дно подготовленной емкости для соления уложить половину листьев черной смородины и вишни, затем уложить плотно рядами помидоры, пересыпая каждый ряд солью и прослаивая пряными травами. Накрыть листьями смородины и вишни. Заполненную тару накрыть чистой тканью. Установить гнет и убрать в прохладное место.

Помидоры, квашенные в тыкве

1 крупная круглая тыква, 1,5–2 кг помидоров, 50 г чеснока, 2 зонтика укропа, ветка эстрагона, по 6 листьев вишни и черной смородины, 2 листа хрена, зелень сельдерей, 1 ст. ложка соли

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Выбрать крупную тыкву не грушевидной формы, срезать верхушку. Выскоблить семена и мякоть так, чтобы получились стенки толщиной не менее 4 см. Натереть стенки тыквы солью. На дно положить лист хрена и зонтик укропа. На него выложить помидоры, переслаивая листьями вишни и смородины,

очищенными зубчиками чеснока. Накрывать зеленью и листом хрена. Между верхним слоем овощей и краем тыквы должно оставаться 3–5 см. Приготовить рассол: довести до кипения воду, размешать в ней соль и дать остыть. Залить холодный рассол в тыкву, чтобы он полностью покрыл помидоры. Прижать блюдцем, чтобы помидоры не всплывали, и накрыть срезанной верхушкой тыквы. Держать неделю при комнатной температуре, затем переставить в прохладное место на 2–3 недели.

Соленые помидоры с горчицей

3 кг помидоров, 80 г зелени укропа, 6–7 листьев вишни, 5–6 листьев черной смородины, 4–5 лавровых листьев

Для рассола: 1 л воды, 2½ ст. ложки соли, 5 ст. ложек сахара, 1 ст. ложка горчичного порошка, 8 горошин черного перца

Помидоры вымыть, кожицу проколоть в нескольких местах. На дно емкости для соления положить лист хрена. Сверху выложить помидоры, перекладывая листьями и зеленью. Для рассола воду довести до кипения, добавить соль, сахар и перец. Снять с огня, добавить горчичный порошок, перемешать. Залить теплым рассолом помидоры. Поставить емкость в прохладное место.

Квашеные помидоры с горчичным порошком

2,5 кг помидоров

Для заливки: 2,5 л воды, 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 1½–2 ст. ложки горчичного порошка

Довести до кипения воду, размешать в ней соль, сахар и горчичный порошок, остудить. Помидоры наколоть со стороны плодоножки, уложить в емкость для квашения и залить холодным рассолом. Придавить легким гнетом, чтобы помидоры были погружены в жидкость. Держать 5–7 дней при комнатной температуре. Затем переставить на хранение в прохладное место.

Соленые помидоры с чаем и имбирем

1,5 кг помидоров, 50 г чеснока, 30–40 г зелени укропа, ½ ч. ложки молотого имбиря

Для рассола: 1,5 л воды, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка меда, 1 ч. ложка зеленого чая

Помидоры тщательно вымыть и разрезать вдоль, посыпать имбирем. Сложить в емкость для соления, пересыпая зубчиками чеснока и рубленым укропом. Для рассола заварить чай кипятком, добавить соль, сахар и мед, процедить. Залить горячую жидкость в емкость с помидорами. Поставить на сутки в холодильник, время от времени переворачивать.

Квашеные помидоры с болгарским перцем

2 кг помидоров, 350–400 г болгарского перца, 50 г чеснока, 2–3 листа хрена

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 2 лавровых листа

Болгарский перец очистить от плодоножек и семян, разрезать на 4–6 частей. Помидоры наколоть со стороны плодоножек. Уложить помидоры в емкость для квашения, переслаивая листьями хрена, болгарским перцем и зубчиками чеснока. Для рассола в воду положить соль и лавровый лист, довести до кипения и кипятить 3–4 мин. Дать немного остыть. Залить теплым рассолом помидоры, чтобы он полностью их покрывал, прижать нетяжелым гнетом. Держать при комнатной температуре 4–7 дней.

Соленые помидоры с болгарским перцем

2,5 кг помидоров, 100–150 г болгарского перца, 20 г острого перца, пучок зелени укропа, 2 листа хрена, по 10 листьев вишни и черной смородины

Для рассола: 1 л воды, 3 ст. ложки соли

Сладкий перец очистить от семян и разрезать на 4–6 частей. Острый перец нарезать колечками. Листья хрена крупно нарезать. На дно емкости для соления уложить часть листьев, немного укропа. Сверху выложить слоями помидоры, пересыпая каждый слой перцем, листьями и зеленью укропа. Для рассола довести до кипения воду, добавить в нее соль, прокипятить, дать немного остыть. Помидоры залить теплым рассолом, чтобы он полностью их покрывал. Прижать небольшим грузом и оставить для засолки на 3–4 дня при комнатной температуре. Затем рассол слить, прокипятить, снова залить помидоры и переставить в прохладное место.

Помидоры, квашенные со сливами

4 кг помидоров, 500 г слив, 50 г корня петрушки, пучок зелени петрушки и укропа, 1 лист хрена

Для рассола: 1 л воды, 2½ ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара

Для квашения взять плотные, слегка недозрелые сливы и плотные помидоры. Помидоры и сливы наколоть в нескольких местах. Корень петрушки очистить и нарезать кружочками. Зелень тщательно промыть. В емкость для квашения выложить половину зелени и половину корня петрушки. Сверху уложить помидоры и сливы, перекладывая их оставшейся зеленью и петрушкой. Накрыть листом хрена. Довести воду до кипения, размешать в ней соль и сахар, дать немного остыть. Залить помидоры теплым рассолом, чтобы они были полностью им покрыты. Когда емкость остынет, переставить ее в прохладное место на 15–25 дней.

Квашеные помидоры с корнем петрушки

2 кг помидоров, 50 г корня петрушки, большой пучок зелени петрушки, сельдерея и укропа

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 1½ ст. ложки сахара

Помидоры вымыть, наколоть возле плодоножки. Корень петрушки очистить, натереть на крупной терке. На дно емкости для квашения выложить треть промытой зелени и тертый корень петрушки. Затем уложить помидоры, перекладывая их зеленью, сверху уложить оставшуюся зелень. Довести до кипения воду, размешать в ней соль и сахар, кипятить пару минут, снять с огня и дать немного остыть. Залить помидоры теплым рассолом, чтобы он полностью их покрывал. Держать при комнатной температуре 4–7 дней.

Соленые черри с петрушкой и сельдереем

2 кг помидоров черри, 20 г острого перца, пучок зелени петрушки и сельдерея

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли

Помидоры вымыть и перебрать. Выложить в емкость для засолки, перемежая зеленью петрушки, сельдерея и нарезанным кольцами острым перцем. Верхним слоем должна быть зелень. В теплой кипяченой воде растворить соль, залить рассолом помидоры, чтобы они были полностью покрыты жидкостью.

Держать при комнатной температуре 2–3 дня, затем переставить на хранение в прохладное место.

Зеленые помидоры в собственном соку

2 кг зеленых помидоров, 50 г чеснока, 20–30 г острого перца, пучку зелени укропа, петрушки, кинзы и сельдерея, 1½–2 ст. ложки соли

Помидоры надрезать вдоль. Посыпать надрезы солью. Зелень, чеснок и острый перец мелко нарубить и перемешать. Вложить смесь в надрезы в помидорах. Плотно уложить помидоры в стеклянную банку, накрыть крышкой (не закатывать). Поставить в темное прохладное место для квашения на 8–10 дней. Ежедневно переворачивать банку, чтобы верхние помидоры смачивались выделившимся соком. Готовые помидоры хранить в холодильнике.

Острые зеленые помидоры

2 кг зеленых помидоров, 50 г чеснока, 20–30 г острого перца, пучок укропа и петрушки

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара

Мелко нарезать половину зелени, чеснок и острый перец. Помидоры надрезать вдоль. Вложить в надрез немного укропа, перца и чеснока. Уложить помидоры в емкость для соления, сверху выложить оставшиеся веточки зелени. Для рассола вскипятить воду с солью и сахаром, слегка остудить. Залить помидоры горячим рассолом. Прижать гнетом, чтобы не всплывали. Оставить солиться при комнатной температуре на 3–4 дня. Затем переставить на хранение в прохладное место.

Помидоры в виноградных листьях

1 кг помидоров, листья винограда

Для рассола: 1 л воды, 2½ ст. ложки соли, 1½ ст. ложки сахара, 2 ст. ложки горчичного порошка

Небольшие помидоры наколоть со стороны плодоножки. Каждый завернуть в виноградный лист и уложить в емкость для квашения. Довести до кипения воду, добавить соль и сахар, дать остыть, всыпать горчицу и размешать. Залить помидоры холодным рассолом и прижать гнетом, чтобы не всплывали.

Выдержать сутки при комнатной температуре, затем переставить в прохладное место на 10–14 дней.

Зеленые помидоры, начиненные перцем

3 кг зеленых помидоров, 30 г острого перца, 30–40 г чеснока, пучок зелени (сельдерей, петрушка, укроп, эстрагон)

Для рассола: 1 л воды, 2½ ст. ложки соли

Чеснок очистить и нарезать пластинками. Острый перец очистить от семян, нарезать колечками. Зеленые помидоры перебрать, вымыть, в каждом сделать глубокий надрез. В каждый надрез вложить пластинку чеснока и колечко острого перца. На дно подготовленной емкости выложить слой зелени, сверху – помидоры. Чередовать слои, пока емкость не будет полностью заполнена. Верхним слоем выложить зелень. Для рассола довести до кипения воду, растворить в ней соль, дать остыть. Залить помидоры рассолом, чтобы они были полностью им покрыты. Прижать небольшим гнетом, чтобы помидоры не всплывали. Перенести в прохладное место.

Зеленые помидоры по-грузински

1 кг зеленых помидоров, 20–30 г острого перца, 60–80 г чеснока, пучок зелени сельдерея и петрушки, 2–3 лавровых листа

Для рассола: 1 л воды, 2–2½ ст. ложки соли

Мелко нарубить чеснок, острый перец, зелень сельдерея и петрушки или измельчить все в блендере. Зеленые помидоры вымыть, в каждом сделать глубокий надрез до середины плода. Наполнить помидоры зеленой смесью. Плотно уложить их в емкость, пересыпая оставшейся смесью. Между слоями положить лавровый лист. Для рассола в кипящей воде растворить соль, остудить. Помидоры залить холодным рассолом. Прижать гнетом, чтобы помидоры были погружены в жидкость. Поставить в холодное место на 20–30 дней.

Зеленые помидоры с кинзой

1,5 кг зеленых помидоров, 50–60 г чеснока, по 25–30 г зелени кинзы и петрушки, 1 ч. ложка зерен горчицы, ½ ч. ложки соли, 1 лист хрена

Для рассола: 1 л воды, 2½ ст. ложки соли, 1 ст. ложка

сахара

Половину зелени кинзы и петрушки и половину очищенного чеснока очень мелко нарезать или измельчить в блендере, посолить. Помидоры вымыть, в каждом сделать глубокий надрез, наполнить смесью зелени и чеснока. На дно емкости для засолки положить оставшуюся зелень, сверху выложить фаршированные помидоры, пересыпая чесноком и зернами горчицы, накрыть листом хрена. Для рассола в воду добавить соль и сахар, кипятить 5 мин, дать немного остыть. Помидоры залить теплым рассолом, чтобы он полностью их покрывал, прижать небольшим гнетом. Поставить емкость в прохладное место.

Зеленые помидоры с базиликом

2,5 кг зеленых помидоров, 35 г корня хрена, 70 г корня петрушки или сельдерея, 60 г чеснока, 70 г зелени базилика, специи по вкусу

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Корни хрена и петрушки очистить и натереть на крупной терке. На дно подготовленной емкости уложить немного тертых корней, часть промытой зелени базилика и очищенные зубчики чеснока. Зеленые помидоры выложить слоями, перекладывая каждый слой оставшейся зеленью, чесноком и кореньями. Сверху положить слой зелени. В воду добавить соль, довести до кипения, остудить и залить помидоры. Установить небольшой гнет. Емкость перенести в прохладное место.

Зеленые помидоры с овощами (1 вариант)

По 1 кг зеленых помидоров, белокочанной капусты, моркови и сладкого перца, пучок зелени петрушки и сельдерея

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Зеленые помидоры хорошо вымыть. Мясистый сладкий перец средней величины тщательно вымыть и наколоть вилкой у основания. Морковь вымыть и очистить. У кочана капусты снять верхние листья, срезать кочерыжку, разрезать кочан на 6–8 частей. Половину зелени положить на дно. Уложить подготовленные овощи в емкость. В воду добавить соль, довести до кипения, остудить. Залить овощи охлажденным рассолом, прижать гнетом. Первые 2–4 дня держать при комнатной температуре, а после начала брожения перенести в прохладное место. Овощи будут готовы к употреблению через 20 дней.

Зеленые помидоры с овощами (2 вариант)

2,5 кг зеленых помидоров, 2,5 кг огурцов, 2,5 кг моркови, 2,5 кг сладкого перца, 300 г корня и зелени петрушки, семена укропа

Для рассола: 1 л воды, 2½ ст. ложки соли

Огурцы замочить в холодной воде на 3–4 ч. Морковь и корень петрушки очистить и нарезать кусочками по 2 см. Помидоры и сладкий перец вымыть. Выложить подготовленные овощи в емкость для соления, добавить зелень петрушки и семена укропа. Довести до кипения воду, размешать в ней соль. Рассол остудить и залить им овощи. Прижать гнетом, чтобы овощи не всплывали. Оставить при комнатной температуре.

Зеленые помидоры с овощами (3 вариант)

2 кг зеленых помидоров, 1,2 кг сладкого перца, 700 г моркови, 250 г свеклы, 250 г белокачанной капусты, 200 г корня петрушки

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Морковь и корень петрушки очистить, вымыть, нарезать небольшими кусочками. Свеклу очистить и нарезать тонкими ломтиками. У сладкого перца вырезать плодоножку. Капусту нарезать крупными кусками. Уложить овощи в подготовленную емкость, залить охлажденным рассолом. Держать при комнатной температуре.

Фаршированные бурые помидоры

4 кг бурых помидоров, 300 г моркови, 150 г лука, 50–70 г чеснока, 20 г острого перца, 150–200 г зелени петрушки и сельдерея, ½ ч. ложки соли

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Морковь натереть на крупной терке, лук и острый перец нарезать тонкими полукольцами. Чеснок измельчить. Отложить по паре веточек зелени петрушки и сельдерея, остальную мелко нарубить. Смешать подготовленные продукты, посолить. Помидоры вымыть, сделать в каждом глубокий надрез, положить в него немного приготовленной начинки. Плотно уложить фаршированные помидоры в емкость для соления, сверху выложить веточки зелени. Довести до кипения воду с солью. Залить помидоры горячим рассолом, чтобы он полностью их покрывал. Держать при комнатной температуре 2–3 дня. За это время помидоры должны потемнеть и стать мягкими. После этого

переставить в прохладное место.

Маринованные и консервированные помидоры

Консервированные помидоры на ваш вкус

Небольшие спелые помидоры, соль, специи и пряная зелень

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Поместить в подготовленные банки, добавить специи и зелень по вкусу. Сверху в каждую емкость всыпать соль: в банку объемом 3 л – 1½ ст. ложки, 2 л – 1 ст. ложку, 1 л – 2 ч. ложки. Залить в банки кипятком, накрыть крышками. Стерилизовать банки объемом 3 л в течение 20 мин, 2 л – 15 мин, 1 л – 10 мин. Затем банки закатать, перевернуть дном вверх и дать остыть. Помидоры будут готовы к употреблению через месяц.

Классические помидоры

2 кг помидоров

Для рассола: около 1,5 л воды, 3 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара

Помидоры наколоть зубочисткой со стороны плодоножки. Бланшировать в кипящей воде 20–30 с. Уложить в подготовленные трехлитровые банки. Залить кипятком на 5–7 мин, воду слить. В банку всыпать соль и сахар, снова залить кипятком. Банку сразу же закатать и укутать до остывания.

Помидоры с алычой

1,2–1,4 кг помидоров, 350–400 г алычи, 20 г чеснока, по 4 горошины душистого и черного перца

Для рассола: 1,3–1,5 л воды, 2 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Чеснок нарезать пластинками. Уложить в банку помидоры и алычу, пересыпая чесноком и специями. Залить кипятком доверху. Держать, пока вода не остынет настолько, чтобы банку можно было брать руками. Слить воду. Всыпать в банку соль и сахар, влить кипятком. Банку закатать и укутать до остывания.

Помидоры со сливами и медом

1–1,2 кг помидоров, 1 кг плотных слив

Для маринада: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 3½ ст. ложки меда, ½ ч. ложки лимонной кислоты, 2 бутона гвоздики, 3 горошины душистого перца, щепотка корицы

Помидоры вымыть, наколоть со стороны плодоножки. Сливы вымыть, разделить на половинки, удалить косточку. Помидоры и сливы выложить в стерилизованные банки. Залить в банки кипятком, дать постоять 15 мин, затем воду слить. Повторить процедуру. Измерить количество слитой воды и приготовить нужное количество маринада. Для маринада воду со специями довести до кипения, добавить мед, соль и лимонную кислоту, кипятить еще минуту. Влить кипящий маринад в банки. Сразу же закатать их и укутать до остывания.

Помидоры с соком смородины

1,5–1,7 кг помидоров, 100 г лука, 2 веточки базилика, 1 ветка эстрагона, 3–4 горошины душистого перца

Для маринада: 1 л воды, 300 мл сока красной смородины, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара

Помидоры наколоть со стороны плодоножки, лук очистить и нарезать кольцами. Уложить в банки помидоры и лук, перекладывая зеленью, добавить душистый перец. Залить кипятком, оставить на 10–15 мин, затем воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости и приготовить нужное количество маринада. Для маринада довести до кипения воду с солью и сахаром, добавить сок красной смородины. Залить помидоры кипящим маринадом. Банки сразу закатать, перевернуть дном вверх и укутать до остывания.

Помидоры с красной смородиной

1,3–1,4 кг помидоров, 200–250 г красной смородины, по 3–4 листа черной смородины и вишни

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 4 ст. ложки сахара

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Красную смородину тщательно вымыть, можно не снимать с веточек. На дно банок положить листья смородины и вишни. Сверху выложить помидоры, пересыпая красной смородиной. Залить банки кипятком доверху, оставить на 15 мин. Затем воду слить.

Повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости и приготовить нужное количество рассола. Довести до кипения воду, добавить соль и сахар. Залить помидоры кипящим рассолом. Банки закатать, перевернуть дном вверх и укутать до остывания.

Помидоры с ягодами

1,5 кг небольших помидоров, 150–200 г красной смородины, 150–200 г плотного крыжовника, 4 листа черной смородины

Для маринада: 1,2–1,3 л воды, 2 ст. ложки соли, 6 ст. ложек сахара, ½ ч. ложки лимонной кислоты

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Смородину перебрать, можно оставить на веточках. У крыжовника отрезать хвостики. На дно банки уложить листья черной смородины, сверху – помидоры, заполняя пустоты между ними ягодами смородины и крыжовника. Залить в банку кипяток доверху, оставить до остывания. Затем воду слить, добавить в нее соль и сахар, довести до кипения, всыпать лимонную кислоту и снять с огня. Залить овощи кипящим маринадом. Банку сразу закатать, перевернуть дном вверх и укутать до остывания.

Помидоры с крыжовником (1 вариант)

1,4–1,5 кг помидоров, 300–350 г недозрелого крыжовника, листья черной смородины и вишни

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара

Помидоры вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки. Крыжовник перебрать, отрезать хвостики, наколоть зубочисткой. На дно банок положить листья черной смородины и вишни. Заполнить банки помидорами и крыжовником. Залить кипятком и оставить на 10–15 мин. Затем воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой воды и приготовить нужное количество рассола. Довести до кипения воду, растворить в ней соль и сахар. Залить кипящий рассол в банки, закатать их и укутать до остывания.

Помидоры с крыжовником (2 вариант)

1,4–1,5 кг помидоров, 200–250 г недозрелого крыжовника, 100–

150 г сладкого перца, листья черной смородины и вишни

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара

Помидоры вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки. Бланшировать в кипятке небольшими порциями по 30 с. Сладкий перец нарезать дольками. У крыжовника срезать хвостики. Уложить подготовленные продукты в литровые банки, добавить листья смородины и вишни. Приготовить рассол: довести до кипения воду, растворить в ней соль и сахар. Влить кипящий рассол в банки. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 12–15 мин. Банки закатать, перевернуть дном вверх и укутать.

Помидоры со сливами

1 кг слив, 1 кг помидоров, 10 листьев вишни

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 4 ст. ложки сахара, 50 мл лимонного сока

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Из слив удалить косточки. Уложить в банки листья вишни и заполнить их помидорами и сливами. Залить в банки кипятком, дать постоять 15 мин, затем воду слить. Повторить процедуру. Измерить количество слитой воды и приготовить нужное количество маринада. Для маринада развести в кипящей воде соль и сахар, влить лимонный сок и снять с огня. Залить кипящий маринад в банки. Сразу же закатать их и укутать до остывания.

Помидоры с соком черной смородины

2–2,5 кг помидоров, 6–8 листьев черной смородины

Для маринада: 1 л воды, 300 мл сока черной смородины, 1 ст. ложка соли, 1½ ст. ложки сахара

Помидоры наколоть со стороны плодоножки, уложить в трехлитровые банки, перекладывая промытыми листьями черной смородины. Залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем слить и повторить процедуру. Добавить в воду сок смородины, соль и сахар, довести до кипения и залить в банку. Сразу же закатать, перевернуть дном вверх и дать остыть.

Помидоры с соком смородины и медом

3 кг помидоров, 2–3 веточки эстрагона

Для маринада: 1 л воды, 500 г красной смородины, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки меда

Помидоры бланшировать в кипятке небольшими порциями по 30 с. Уложить в подготовленные банки, добавить эстрагон. Залить кипятком и оставить до остывания. Воду слить, измерить ее объем и приготовить нужное количество маринада. Для маринада залить красную смородину водой, довести до кипения, варить пару минут. Затем процедить через сито, протереть через него распаренные ягоды. В жидкость добавить соль и мед. Довести до кипения и кипятить пару минут. Влить кипящий маринад в банки, сразу закатать их и укутать до остывания.

Помидоры в соке крыжовника

2 кг помидоров, 50–70 г корня хрена, 2 листа хрена

Для маринада: 1 л воды, 300 мл сока крыжовника, 1½ ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара

Помидоры вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки. Корень хрена очистить, нарезать кружочками. Лист хрена крупно нарезать. На дно банок положить лист и корень хрена, заполнить банки помидорами. Залить кипятком и оставить на 10–15 мин. Затем воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой воды и приготовить маринад. Для этого соединить воду и сок крыжовника, довести до кипения, добавить соль и сахар. Влить кипящий маринад в банки, закатать их и укутать до остывания.

Помидоры с гроздьями рябины

2 кг помидоров, 500 г гроздьев рябины

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 4 ст. ложки сахара, ½ ч. ложки лимонной кислоты

Грозди рябины хорошо промыть. Помидоры вымыть, наколоть со стороны плодоножки, уложить в банки вместе с гроздьями рябины. Залить в банки кипятком, оставить на 15 мин. Затем воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости и приготовить нужное количество маринада. Довести до кипения воду, всыпать соль, сахар и лимонную кислоту. Кипящий маринад влить в банки, закатать и укутать до остывания.

Помидоры с кизилом

2 кг помидоров, 150–200 г кизила, 100 г лука, 10 г корня хрена

Для рассола: 1,5 л воды, 2 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Кизил хорошо промыть. Лук нарезать кольцами, корень хрена очистить и измельчить. Выложить на дно подготовленных банок хрен и колечки лука. Наполнить банки помидорами, пересыпая их кизилом. Залить кипятком и оставить на 10 мин. Воду слить и повторить процедуру. Приготовить рассол: довести до кипения воду, добавить соль и сахар, кипятить минуту. Влить кипящий рассол в банки, закатать и укутать до остывания.

Помидоры без кожуры

2 кг помидоров

Для заливки: 1 л томатного сока, 1 ст. ложка соли без горки, 1 ч. ложка сахара, 1/3 ч. ложки лимонной кислоты

На помидорах надрезать шкурку крест-накрест, обдать кипятком, снять шкурку. Переложить помидоры в подготовленные литровые банки. Томатный сок довести до кипения, всыпать соль, сахар, лимонную кислоту и кипятить еще минуту. Залить кипящий сок в банки, накрыть крышками. Стерилизовать в течение 15–20 мин. Банки закатать и дать остыть.

Помидоры без кожуры пряные

2 кг мелких помидоров

Для заливки: 2–2,2 кг крупных помидоров, 2 ст. ложки соли, 2–3 ч. ложки сахара, 1/2 ч. ложки молотого острого перца, 3–4 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца

Для заливки крупные помидоры нарезать на части, выложить в сотейник, добавить гвоздику и душистый перец и томить на медленном огне до закипания, кипятить 5–10 мин. На мелких помидорах сделать крестообразные надрезы, окунуть в кипяток, затем вынуть и снять кожуру. Уложить помидоры в подготовленные банки небольшого объема. Томатную массу в сотейнике протереть через сито, добавить соль, сахар, острый перец и снова довести до кипения, кипятить 5 мин. Залить кипящий томат в банки, сразу же закатать их и укутать до остывания.

Соленые помидоры с хреном

2 кг помидоров, 30 г корня хрена, 2 листа хрена, 2 веточки эстрагона, по 8 листьев вишни и черной смородины

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Корень хрена тщательно очистить и нарезать кружочками. Листья хрена крупно нарезать. На дно подготовленных банок выложить листья хрена, вишни и смородины. Заполнить банки помидорами, пересыпая хреном. Добавить веточки эстрагона. Залить в банки кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить и снова влить кипятком. Через 10 мин слить, измерить количество жидкости и приготовить рассол. Довести воду до кипения и размешать в ней соль. Кипящий рассол залить в банки, закатать и укутать до остывания.

Помидоры без кожуры в томате

1–1,2 кг помидоров, 15 г корня хрена, 20 г чеснока, 10 г острого перца, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара

На части помидоров (около 700 г) сделать крестообразные надрезы, окунуть в кипятком на 30 сек. Снять кожуру. Выложить помидоры в банку. Измельчить в блендере или пропустить через мясорубку очищенный хрен, чеснок, перец и остальные помидоры. Довести массу до кипения и варить 10 мин. Добавить соль и сахар. Залить кипящий томат в банки. Накрыть крышками и стерилизовать 10 мин. Банки закатать и дать остыть.

Помидоры кружочками с луком

2 кг помидоров, 600 г репчатого лука, 1 ст. ложка соли, 4 ст. ложки сахара, 70 мл лимонного сока, молотый черный перец по вкусу

Помидоры нарезать кружочками, лук – кольцами. Выложить в сотейник, добавить соль, сахар и перец, довести до кипения и кипятить 20 мин. Влить лимонный сок. Размешать и разложить в стерилизованные банки. Банки закатать и укутать до остывания.

Помидоры «Сладкие»

1,6–1,8 кг помидоров, 100–150 г лука, веточки эстрагона

Для маринада: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 6 ст. ложек сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты, ½ ч. ложки зерен горчицы,

по 3–4 горошины черного и душистого перца

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. На дно стерилизованной банки положить веточки эстрагона, заполнить помидорами. Залить кипятком и оставить на 15 мин. Слить воду, измерить ее объем и приготовить нужное количество маринада. Для этого в слитую воду добавить специи, соль, сахар и лимонную кислоту. Довести до кипения. Залить кипящий маринад в банки, закатать и укутать до остывания.

Помидоры с вишневыми веточками

1 кг помидоров, 3 молодые веточки вишни с листьями (длиной 7–10 см)

Для маринада: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, ½ ч. ложки лимонной кислоты

Выбрать тонкие, неогрубевшие веточки вишни, хорошо промыть. Помидоры наколоть со стороны плодоножки. На дно банки и вдоль стенок поместить веточки вишни, заполнить банку помидорами. Соединить компоненты для маринада и довести до кипения. Залить кипящий маринад в банки. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10 мин, 1,5 л – 15 мин, 2 л – 20 мин, 3 л – 25 мин. Банки закатать.

Консервированные помидоры с виноградом

1,5–1,6 кг помидоров, 250 г кислого винограда, 100 г репчатого лука, 4 листа черной смородины

Для рассола: 1,5 л воды, 1½ ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист

Помидоры тщательно вымыть, наколоть зубочисткой со стороны плодоножки. Виноград хорошо вымыть. Лук нарезать кольцами. На дно банки выложить листья смородины. Уложить помидоры в банки, пересыпая виноградом и луком. Залить кипятком доверху и оставить на 10 мин. Затем воду слить. Снова залить в банки кипятком и оставить на 10 мин. Воду слить, измерить ее объем и использовать для приготовления рассола. Довести воду со специями до кипения, всыпать соль и сахар, кипятить до их растворения. Залить кипящий рассол в банки, закатать и укутать до остывания.

Помидоры с виноградом

1,5 кг помидоров, 250–300 г винограда, 100 г моркови, 100 г лука

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 1½–2 ст. ложки сахара, 2 лавровых листа, 4 горошины душистого перца

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Виноград снять с кисти. Морковь нарезать кружочками, лук – кольцами. Выложить подготовленные продукты в банки. Залить кипятком и оставить на 5 мин. Воду слить, измерить ее объем. Приготовить нужное количество рассола: в кипящую воду добавить специи, соль и сахар (количество сахара зависит от сладости винограда). Кипятить минуту. Залить кипящий рассол в банки. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10 мин, 1,5 л – 15 мин, 2 л – 20 мин. Банки закатать.

Помидоры с виноградом и перцем

1,2–1,5 кг помидоров, 250–300 г кисло-сладкого винограда, 100–150 г сладкого перца, по 3 листа черной смородины и вишни, 1 лист хрена, 1½ ст. ложки соли, 2½–3 ст. ложки сахара, лавровый лист, черный и душистый перец по вкусу

Помидоры наколоть со стороны плодоножек. Виноград снять с кисти. Сладкий перец разрезать на 4–6 частей. Лист хрена крупно нарезать. На дно банки выложить листья хрена, смородины и вишни. Заполнить банку помидорами, пересыпая их виноградом. К стенкам положить сладкий перец. Добавить специи. Залить банку кипятком. Когда банку можно будет брать руками, воду слить и повторить процедуру. Довести до кипения слитую воду и кипятить 2 мин. Затем всыпать в банку соль и сахар (чем слаще виноград, тем меньше сахара). Залить кипящей водой, банку сразу же закатать и укутать до остывания.

Помидоры с яблоками

650–700 г помидоров, 100–150 г яблок

Для заливки: 500 г винограда, вода, 2 ч. ложки соли, 3 ч. ложки сахара, щепотка лимонной кислоты

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Яблоки нарезать ломтиками, вырезать семена. Выложить в литровую банку подготовленные продукты. Залить в банку кипятком и оставить на 7–10 мин. Затем воду слить, повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости. Ягоды винограда пропарить в сотейнике и протереть через сито, долить воды, чтобы получился

нужный объем для заливки. Добавить соль и сахар, довести до кипения, кипятить пару минут. Влить в банку, всыпать лимонную кислоту и закатать. Банку укутать до остывания.

Помидоры с виноградным соком

1,5 кг помидоров, по 2–3 листа черной смородины и винограда

Для маринада: 500 мл воды, 500 мл виноградного сока, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Выложить помидоры в банки, переслаивая их листьями смородины и винограда. Залить кипятком на 7—10 мин. Воду слить, измерить ее объем. Для маринада соединить воду и сок, вскипятить, добавить соль и сахар. Кипятить минуту. Влить кипящий маринад в банки. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10–12 мин, 2 л – 15 мин. Банки закатать и укутать до остывания.

Помидоры с виноградными листьями

2 кг помидоров, 8—10 виноградных листьев, 100 г лука

Для маринада: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, ½ ч. ложки лимонной кислоты, специи по вкусу

Помидоры вымыть, наколоть со стороны плодоножки. Лук нарезать кольцами. На дно подготовленных банок выложить колечки лука, сверху – помидоры, перестилая их тщательно вымытыми виноградными листьями. Залить в банку кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости, чтобы приготовить нужное количество маринада. Довести до кипения воду, размешать в ней соль, сахар и лимонную кислоту, кипятить минуту. Залить кипящим маринадом помидоры, банки сразу же закатать и укутать до остывания.

Помидоры с базиликом

1,5 кг помидоров, 100 г лука, 3 веточки базилика

Для маринада: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 70 мл лимонного сока

Помидоры вымыть, наколоть со стороны плодоножки. Лук нарезать кольцами. Уложить на дно банки лук, заполнить ее помидорами, перекладывая их базиликом. Залить кипятком и

оставить на 10 мин. Затем воду слить и повторить процедуру. Измерить объем воды и приготовить нужное количество маринада. Для этого довести до кипения воду (использовать воду от заливки помидоров), добавить соль, сахар и лимонный сок. Залить кипящим маринадом банки, закатать их и укутать до остывания.

Помидоры в вине (1 вариант)

1,5 кг помидоров, по 5 листьев черной смородины и вишни

Для маринада: 1 л красного сухого вина, 1 ст. ложка соли, 4 ст. ложки меда, 1 лавровый лист, по 3 горошины черного и душистого перца

Помидоры вымыть, наколоть со стороны плодоножки. На дно подготовленных банок уложить листья смородины и вишни. Заполнить банки помидорами. Залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить и повторить процедуру. Измерить объем воды и использовать для приготовления маринада. В вино добавить специи, соль и сахар, по необходимости долить воды и довести до кипения. Залить кипящий маринад в банки и закатать их.

Помидоры в вине (2 вариант)

500–600 г помидоров, по 3 листа черной смородины и вишни, 1 лавровый лист, 3 горошины душистого перца, 2 бутона гвоздики

Для маринада: 200 мл красного вина, вода, 1½ ч. ложки соли, 1½ ст. ложки сахара

Помидоры вымыть и наколоть со стороны плодоножки. Уложить в литровую банку листья смородины и вишни, заполнить помидорами и добавить специи. Залить в банку кипятком и оставить, пока остынет. Затем слить и повторить процедуру. Измерить объем воды и использовать для приготовления маринада. В вино добавить соль и сахар, по необходимости долить воды и довести до кипения. Залить кипящий маринад в банку и накрыть крышкой. Стерилизовать банку 10–12 мин, закатать ее и укутать до остывания.

Помидоры в вине (3 вариант)

2 кг мелких помидоров

Для маринада: 700 мл красного сухого вина, 300 мл воды, 1½ ст. ложки соли, 3½ ст. ложки меда

Помидоры наколоть со стороны плодоножки и уложить в подготовленные банки. Залить кипятком и оставить до остывания. Воду слить, измерить ее объем. Приготовить маринад: размешать в вине соль и мед, добавить воду. Залить помидоры кипящим маринадом, сразу же закатать банки и укутать до остывания.

Помидоры в пряном маринаде

1,2 кг помидоров, 150 г лука, 30 г чеснока, 2–3 веточки петрушки

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 6 ст. ложек сахара, 60 мл лимонного сока, по 3–4 горошины душистого и черного перца, 2–3 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, щепотка корицы

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Лук очистить и нарезать кольцами, чеснок очистить, крупные зубчики разрезать вдоль. Выложить в банки помидоры, перекладывая луком, чесноком и зеленью. Залить в банки кипятком и оставить на 10–15 мин. Затем воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой воды и использовать для приготовления маринада. В воду положить специи и довести до кипения, затем добавить соль, сахар и лимонный сок, размешать и снять с огня. Залить помидоры кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть дном вверх и укутать до остывания.

Помидоры в желе

1,7–2 кг небольших помидоров, 300 г лука, 3 листа смородины, по 3 горошины черного и душистого перца, 2 лавровых листа

Для заливки: 1,5 л воды, 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки желатина

Лук очистить и нарезать кольцами. Помидоры наколоть со стороны плодоножки зубочисткой. На дно стерилизованных банок положить листья смородины и специи. Уложить слоями помидоры и лук. Для заливки желатин залить 200 мл холодной кипяченой воды, перемешать и оставить набухать на 40 мин. В оставшуюся воду добавить сахар и соль, довести до кипения. Разбухший желатин добавить в горячий маринад, помешивая, довести до кипения, но не кипятить. Влить горячую жидкость в

банки. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10–12 мин, затем сразу закатать. Хранить в прохладном месте.

Помидоры с сельдереем и медом

1,5–1,6 кг помидоров, 4–6 веток зелени сельдерея

Для маринада: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 3 ст. ложки меда, ½ ч. ложки лимонной кислоты

Помидоры вымыть, наколоть со стороны плодоножки. Уложить в подготовленные литровые банки веточки сельдерея. Наполнить банки помидорами. Приготовить маринад: довести до кипения воду с солью и медом, кипятить минуту. Добавить лимонную кислоту. Залить горячий маринад в банки, накрыть их крышками. Стерилизовать банки в течение 10–12 мин, закатать.

Помидоры в лимонно-медовом маринаде

1 кг помидоров, 100 г лука

Для маринада: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 3½ ст. ложки меда, 70 мл лимонного сока

Помидоры вымыть, наколоть со стороны плодоножки. Лук очистить, нарезать кольцами. Уложить помидоры в подготовленные банки, чередуя их с кольцами лука. Для маринада довести до кипения воду с солью и медом, влить лимонный сок, кипятить минуту. Залить кипящий маринад в банки. Накрыть крышками. Стерилизовать литровые банки в течение 10–12 мин, объемом 1,5 л – 15 мин, 2 л – 20 мин, 3 л – 25 мин. Банки закатать и укутать до остывания.

Помидоры, консервированные с водкой

1,6–1,8 кг помидоров

Для рассола: 1,3–1,5 л воды, 1 ст. ложка соли, 3 ст. ложки сахара, 50 мл водки

В этом рецепте дополнительные пряности для засолки не используются. В стерилизованную трехлитровую банку уложить вымытые помидоры, залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить и повторить процедуру. В банку всыпать соль, сахар, залить кипятком и влить водку. Банку закатать и перевернуть дном вверх.

Резанные помидоры с луком в желе

1,5–1,7 кг помидоров, 300–350 г лука, желатин, листья черной смородины

Для заливки: 1,5 л воды, 2 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 2–3 лавровых листа, 8–10 горошин душистого перца

Использовать пол-литровые банки. Помидоры вымыть, разрезать на 4 части. Лук нарезать кольцами. На дно подготовленных банок положить листья смородины. Выложить слой помидоров, потом лука. Всыпать желатин – в каждую банку по 1 ч. ложке с горкой. Снова повторить слои. Для маринада добавить в воду специи, довести до кипения, всыпать соль, сахар и лимонную кислоту. Залить кипящий маринад в банки, накрыть крышками. Стерилизовать в течение 7 мин. Банки закатать и дать остыть. Хранить в прохладном месте.

Помидоры без кожуры в желе

1 кг помидоров

Для заливки: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки желатина, 70 мл лимонного сока, 2 бутона гвоздики, 4 горошины душистого перца, 1 лавровый лист

Желатин залить стаканом холодной кипяченой воды и оставить набухать на 1 ч. Помидоры ошпарить кипятком и очистить. Разрезать пополам. Выложить помидоры в банки небольшого объема. Оставшуюся воду довести до кипения, добавить специи, соль, сахар, кипятить минуту. Добавить желатин и лимонный сок, прогреть, но не кипятить. Залить горячую жидкость в банки, закатать их и укутать до остывания.

Резанные помидоры с чесноком и зеленью

1 кг помидоров, 20 г чеснока, 15 г корня хрена, зелень петрушки и сельдерея по вкусу

Для рассола: 1 л воды, 2 ч. ложки соли, ½ ч. ложки лимонной кислоты

Чеснок и корень хрена очистить и нарезать. На дно банок положить веточку петрушки и сельдерея, чеснок и хрен. Помидоры крупно нарезать и уложить сверху. Для рассола вскипятить воду, добавить соль и лимонную кислоту, размешать. Залить в банки кипящий рассол, накрыть крышкой.

Стерилизовать литровые банки в течение 10–15 мин, закатать и укутать.

Резанные помидоры в желе

1 кг небольших помидоров, 100–150 г лука, 30 г чеснока, 3 десертные ложки желатина

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, 50 мл лимонного сока, по ½ ч. ложки семян горчицы, душистого и черного перца, семян кориандра, 1 лавровый лист

Использовать банки объемом до 1 л. Небольшие мясистые помидоры разрезать вдоль на 2 части. Лук нарезать тонкими кольцами, чеснок – пластинками. Помидоры, лук и чеснок уложить слоями в банки до половины объема. Всыпать желатин – десертная ложка на банку объемом 0,5–0,7 л. Заполнить банки овощами доверху. Приготовить маринад: довести до кипения воду со специями, добавить соль, сахар и лимонный сок. Залить маринадом овощи. Банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 10 мин. Затем закатать и дать остыть.

Помидоры «под снегом»

2 кг помидоров, 50–70 г чеснока

Для маринада: 1,5 л воды, 1½ ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, ½ ч. ложки лимонной кислоты

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Чеснок очистить и пропустить через пресс. В подготовленные банки уложить помидоры, залить кипятком и оставить до остывания. Воду слить. Приготовить маринад: довести до кипения воду, всыпать соль, сахар и лимонную кислоту. В банки положить чеснок из расчета: 1 ч. ложка с горкой для литровой банки, 2 ч. ложки для двухлитровой и 1 ст. ложка с горкой для трехлитровой. Влить в банки кипящий маринад. Банки закатать и укутать до остывания.

Маринованные черри

2 кг помидоров черри, 30 г чеснока, 3 зонтика укропа, по 6 листьев вишни и черной смородины

Для маринада: 1,5 л воды, 2½ ст. ложки соли, 1½ ст. ложки сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты, по 6 горошин черного и

душистого перца

На дно подготовленных банок положить промытые листья вишни и смородины, крупно нарезанный чеснок. Заполнить банки помидорами, сверху положить укроп. Залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости и приготовить нужное количество маринада. Вскипятить воду со специями, всыпать соль, сахар и лимонную кислоту. Залить кипящий маринад в банки, сразу же закатать и укутать до остывания.

Помидоры с медом и яблочным соком

2 кг помидоров, 15 г острого перца, листья черной смородины и вишни

Для маринада: 1 л воды, 500 мл яблочного сока, 1½ ст. ложки соли, 3½ ст. ложки меда, 3 горошины душистого перца

Помидоры вымыть, наколоть со стороны плодоножки. Уложить в банку листья смородины и вишни, заполнить банку помидорами, добавить нарезанный колечками острый перец. Залить в банку кипятком и оставить на 10–15 мин. Затем воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой воды и приготовить нужное количество маринада. Для этого смешать воду и сок, довести до кипения, всыпать соль, сахар, перец. Кипятить 2 мин. Влить кипящий маринад в банки, сразу же закатать и укутать до остывания.

Помидоры с листьями лимонника

2 кг помидоров, 10 листьев лимонника

Для заливки: 1 л яблочного сока, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара

Помидоры вымыть, наколоть со стороны плодоножки и бланшировать в кипятке в течение 30 с. Листья лимонника вымыть. Уложить в банки помидоры, перестилая листьями лимонника. Яблочный сок довести до кипения, добавить сахар и соль, влить в банки. Накрыть их крышками и стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10–12 мин, 2 л – 15–20 мин, 3 л – 25–30 мин. Банки закатать и укутать до остывания.

Сладкие помидоры с яблочным соком

2 кг помидоров, зелень базилика, листья черной смородины

Для маринада: 500 мл воды, 500 мл яблочного сока, 1 ст. ложка соли, 4 ст. ложки сахара

В подготовленные банки выложить листья черной смородины и базилик. Помидоры наколоть со стороны плодоножки и уложить в банки. Залить их кипятком и оставить на 10 мин, затем воду слить. Повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости и приготовить нужное количество маринада. Для этого соединить воду и сок, добавить соль и сахар, довести до кипения. Кипящий маринад залить в банки. Закатать их и укутать до полного остывания.

Помидоры в морковно-яблочном соке

1–1,5 кг небольших помидоров, 100 г лука

Для маринада: 500 мл яблочного сока, 400 мл воды, 100 мл морковного сока, 1½ ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки растительного масла, 3 горошины душистого перца, 2 бутона гвоздики

Помидоры вымыть, на кожице со стороны плодоножки сделать несколько проколов. Лук нарезать кольцами. Уложить в подготовленные банки помидоры и лук. Залить кипятком на 10 мин. Воду слить, измерить ее объем, чтобы приготовить нужное количество маринада (в нем можно уменьшить количество воды). Для маринада соединить все компоненты, довести до кипения и кипятить пару минут. Помидоры залить кипящим маринадом. Банки сразу же закатать и укутать до остывания.

Помидоры с корнями в яблочном соке

2,5 кг помидоров, 150 г моркови, 100 г корня петрушки, 50 г корня хрена, 80—100 г чеснока, 50 г зелени сельдерея

Для маринада: 1 л яблочного сока, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара

Помидоры вымыть, наколоть со стороны плодоножек. Морковь и петрушку очистить и нарезать кружочками или фигурными ломтиками. Хрен нарезать крупными кусочками, чеснок очистить, крупные зубчики разрезать вдоль. Уложить подготовленные продукты в банки, вдоль стенок положить веточки сельдерея. Залить в банки кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости и использовать при необходимости для маринада.

Вскипятить сок, варить его пару минут, добавить соль, сахар и варить еще пару минут. Влить кипящий маринад в банки, закатать, перевернуть дном вверх и укутать до остывания.

Помидоры в яблочном соке

1–1,3 кг небольших помидоров

Для заливки: 1 л яблочного сока, 1 ст. ложка соли

Помидоры наколоть со стороны плодоножки и уложить в подготовленную банку. Залить доверху кипящей водой, оставить на 10–15 мин, затем воду слить. Повторить процедуру. Довести до кипения яблочный сок, кипятить пару минут, всыпать соль. Залить помидоры кипящим соком, закатать. Банку перевернуть дном вверх и укутать до полного остывания.

Помидоры с соком яблок и рябины

2 кг помидоров

Для заливки: 800 мл яблочного сока, 200 мл сока черноплодной рябины, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара

Помидоры наколоть со стороны плодоножек, уложить в подготовленные банки. Яблочный сок соединить с соком черноплодной рябины, добавить соль и сахар, довести до кипения, кипятить пару минут. Кипящим маринадом залить помидоры, накрыть крышкой. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10–12 мин, 2 л – 15–20 мин, 3 л – 25 мин. Банки закатать, перевернуть дном вверх и дать остыть.

Резаные помидоры с маслом

2 кг помидоров, зонтик укропа, 2 лавровых листа, по 4 горошины черного и душистого перца

Для заливки: 1,4–1,5 л воды, 1 ст. ложка соли, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки растительного масла

На дно трехлитровой банки положить зонтик укропа и специи. Помидоры разрезать на 2–4 части и уложить в банку срезом вверх. Всыпать соль и сахар, влить масло. Залить в банку кипятком, не доходя до края горлышка 2 см. Накрыть крышкой и стерилизовать 20–25 мин. После чего банку закатать и дать ей остыть.

Помидоры в соке

2 кг помидоров, 50 г чеснока, 70 г моркови

Для заливки: 500 мл томатного сока, 500 мл яблочного сока, 500 мл сока сладкого перца или сока черешкового сельдерея, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Чеснок очистить, морковь очистить и нарезать кружочками. Уложить подготовленные овощи в банки. Залить кипятком и оставить на 15 мин. Затем воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости и приготовить нужное количество заливки. Для этого соединить все соки и довести до кипения. Кипятить 5 мин, добавить соль и сахар. Влить кипящий сок в банки, закатать их и сразу же закатать до остывания.

Помидоры с перцем в томатном соке

600 г помидоров, 400 г болгарского перца, 70–80 г чеснока

Для заливки: 600 мл томатного сока, 1 ст. ложка соли, 4 горошины черного перца, 1 лавровый лист

Помидоры вымыть, наколоть со стороны плодоножки. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, разрезать вдоль на 4–6 частей. Чеснок очистить, крупные зубчики разрезать вдоль. В подготовленную банку уложить помидоры, перекладывая их ломтиками перца и зубчиками чеснока. Залить кипятком и оставить на 10 мин. Воду слить. Томатный сок довести до кипения, добавить специи и соль, кипятить 5 мин. Залить в банку, сразу же закатать и укутать до остывания.

Помидоры в томатно-овощном соусе

2,1–2,3 кг небольших плотных помидоров

Для томатного соуса: 1,5 кг спелых помидоров, 200 г сладкого перца, 100 г лука, 10 г острого перца, 50 г чеснока, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара

Для томатного соуса пропустить через мясорубку или измельчить в блендере помидоры, лук, сладкий и острый перец, чеснок. Довести до кипения на слабом огне и кипятить 10 мин. Пока масса кипит, приготовить небольшие помидоры: наколоть их со стороны плодоножки и уложить в подготовленные банки. Добавить в соус соль и сахар, кипятить еще 5 мин. Залить кипящий соус в банки, накрыть крышками. Стерилизовать банки

объемом 1 л в течение 12–15 мин. Банки закатать и укутать до остывания.

Помидоры без кожуры в томате с хреном

1,5 кг помидоров

Для заливки: 1,5 кг мягких помидоров, 70—100 г корня хрена, 50 г чеснока, 10 г острого перца, 1½ ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, ½ ч. ложки лимонной кислоты

На плотных помидорах сделать надрез на коже и опустить в кипяток на 30 с. Снять кожуру. Уложить помидоры в подготовленные банки. Залить кипятком, оставить на 10 мин. Воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости и использовать при необходимости для заливки. У мягких помидоров вырезать плодоножки, измельчить с помощью мясорубки или блендера, добавить специи. Довести массу до кипения и варить на медленном огне 10 мин. Корень хрена, острый перец и чеснок пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить в томат измельченные овощи, соль, сахар и лимонную кислоту, варить еще 5 мин. Залить помидоры кипящим томатом. Банки сразу же закатать и укутать до остывания.

Помидоры в томате с хреном

1,5 кг плотных помидоров

Для заливки: 1,5 кг мягких помидоров, 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 250 г сладкого перца, 50–70 г хрена, 50 г чеснока, 4 горошины душистого перца, 2 лавровых листа

Помидоры наколоть со стороны плодоножки и уложить в подготовленные банки. У мягких помидоров вырезать плодоножки, измельчить с помощью мясорубки или блендера, добавить специи. Довести массу до кипения и варить на медленном огне 10 мин. В это время корень хрена, сладкий перец и чеснок пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить в томат измельченные овощи, соль и сахар, варить еще 5 мин. Залить помидоры кипящим томатом. Банки сразу же закатать и укутать до остывания.

Десертные помидоры

1 кг красных помидоров

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, $\frac{1}{3}$ ч. ложки лимонной кислоты

На помидорах сделать надрез крест-накрест. Окунуть в кипяток на 20 с, вынуть и снять кожицу. Разрезать помидоры пополам и сложить в подготовленные банки. Залить в банки кипяток и оставить на 10 мин. После воду слить, измерить ее объем и приготовить нужное количество маринада. Для этого добавить в воду соль, сахар и лимонную кислоту. Влить кипящий маринад в банки, закатать их и укутать до остывания.

Помидоры с медом

1–1,5 кг небольших помидоров, по 4–5 листьев вишни и черной смородины, 100 г лука

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка меда

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Лук нарезать кольцами. Выложить в подготовленные банки листья вишни и смородины, добавить помидоры, пересыпая их колечками лука. Залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить, измерить ее объем и приготовить нужное количество рассола. Довести до кипения воду, размешать в ней соль, сахар и мед. Залить кипящую жидкость в банки, закатать их и укутать до остывания.

Помидоры с эстрагоном и укропом

1,5 кг помидоров, 100 г лука, 70 г моркови, 100 г сладкого перца, 5 горошин душистого перца, по 3 веточки эстрагона и укропа

Для маринада: 1 л воды, $\frac{1}{2}$ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки лимонной кислоты

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Морковь нарезать кружочками, лук – кольцами, сладкий перец – крупными дольками. Выложить овощи в подготовленные банки, добавить душистый перец, вдоль стенок поместить эстрагон и укроп. Залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить. Повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости и приготовить нужное количество маринада. Довести до кипения воду, размешать в ней соль, сахар и лимонную кислоту. Залить кипящую жидкость в банки, закатать их и укутать до остывания.

Помидоры с хреном

1,5 кг помидоров, 40–50 г корня хрена, 2 листа хрена

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара

Помидоры наколоть со стороны плодоножки, бланшировать в кипятке 30 с. Листья хрена крупно нарезать. Корень хрена натереть. Выложить на дно банок немного корня и листьев хрена. Наполнить банку помидорами. Приготовить рассол: вскипятить воду, растворить в ней соль и сахар. Залить кипящий рассол в банки. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10–12 мин, 2 л – 15–20 мин, 3 л – 25–30 мин. Банки закатать и укутать до остывания.

Помидоры со свеклой и яблоком

1,5 кг помидоров среднего размера, 100 г свеклы, 70 г моркови, 100 г яблок

Для маринада: 1,5 л воды, 1½ ст. ложки соли, 5 ст. ложек сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Свеклу и морковь очистить, нарезать кружочками. Яблоко нарезать дольками, вырезать семена. Уложить подготовленные продукты слоями в банки. Залить кипятком и оставить до остывания. Слить воду и повторить заливку. Измерить объем слитой жидкости и приготовить нужное количество маринада. Довести до кипения воду, растворить в ней соль, сахар и лимонную кислоту. Залить кипящий маринад в банки, закатать их и укутать до остывания.

Помидоры в свекольно-яблочном соке

1,5–1,6 кг помидоров, 150 г лука, 200 г сладкого перца, зелень петрушки

Для маринада: 400 мл воды, 300 мл сока свеклы, 300 мл яблочного сока, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки меда, 4 горошины душистого перца

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Лук нарезать кольцами, сладкий перец – ломтиками. Уложить в подготовленные банки кольца лука, петрушку, помидоры и ломтики перца. Залить в банки кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой воды и приготовить нужное количество маринада. Соединить все

ингредиенты маринада, довести до кипения, варить пару минут. Залить кипящий маринад в банки, закатать их и укутать до остывания.

Ассорти из помидоров и перца

1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, листья черной смородины, веточки сельдерея и петрушки, лавровый лист, черный и душистый перец по вкусу

Для маринада: 1,5 л воды, 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки лимонной кислоты

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. У перца вырезать плодоножку с семенами, разрезать на 6–8 частей. На дно банок выложить листья смородины, специи, уложить помидоры и перец. Вдоль стенок поместить веточки петрушки и сельдерея. Залить в банку кипятком и оставить на 10 мин. Воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости. Для маринада довести ее до кипения, растворить в ней соль, сахар и лимонную кислоту. Залить кипящий маринад в банки, закатать их и укутать до остывания.

Заготовки из перца

Заготавливают практически все сорта сладкого перца. Кому-то по душе «авангард» с его крупными (около 400 г) плодами; кто-то выберет перец сорта «идеал» – небольшой (около 150 г), но не менее мясистый; также очень хороши для заготовки тыквообразные перцы сорта «ратунда». Выбирают зрелые, крупные плоды правильной формы, желательно с толщиной стенок не менее 4 мм. Красный перец, как правило, слаще желтого и зеленого.

Для определения остроты перца существует такое правило: чем меньше и тоньше стручок, тем острее перец. Зеленые сорта обычно менее жгучие, чем красные. Самая острая часть перца – семена, их следует аккуратно вырезать вместе с плодоножкой. При приготовлении большого количества острого перца лучше надеть перчатки, чтобы не обжечь кожу рук.

Учитывайте, что растущий рядом острый и сладкий перец могут переопылиться, тогда сладкий приобретет остроту, и наоборот.

При квашении и солении сладкого перца не следует сразу устанавливать тяжелый гнет, чтобы не сломать стручки. Через 12–24 ч после заливки рассолом перец слегка размягчится и сожмется. Тогда можно прижать его гнетом, чтобы полностью погрузить в рассол.

При консервировании в банках удобно складывать стручки сладкого перца один в другой, так экономится много места. Специи и пряности при заготовке используются такие же, как при солении и мариновании огурцов и помидоров.

Квашеный и соленый перец

Квашеный болгарский перец

3 кг болгарского перца, 2–2½ ст. ложки соли, зонтики укропа, листья черной смородины и хрена

Перец вымыть, аккуратно вырезать плодоножку с семенами. Бланшировать в кипятке 2 мин, затем обдать холодной водой и дать ей стечь. В емкость для соления выложить часть листьев хрена и смородины, зонтик укропа. Сверху плотно уложить перцы. Каждый ряд овощей пересыпать солью и переслаивать листьями. Накрыть зонтиками укропа. Оставить емкость на 10–12 ч при комнатной температуре. Затем установить гнет и перенести в прохладное место.

Соленый острый перец

1 кг зеленого острого перца, пучок зелени сельдерея и укропа, 15–20 г чеснока, 4–5 лавровых листьев

Для рассола: 1 л воды, 3 ст. ложки соли

Перец вымыть, наколоть возле плодоножки. Чеснок крупно нарезать. На дно емкости для засолки положить вымытую зелень. Затем выложить перец, пересыпая чесноком и лавровым листом. Для рассола в кипящей воде растворить соль, дать остыть. Залить перец холодным рассолом, прижать гнетом, чтобы он был полностью погружен в жидкость. Оставить при комнатной температуре на 5–10 дней, периодически перемешивая и при необходимости доливая рассол. Когда перец посветлеет, он готов. Хранить в прохладном месте или законсервировать. Для этого разложить перцы в стерилизованные банки. Залить кипятком, оставить на 10 мин. Воду слить. Довести до кипения жидкость, в которой солились перцы, влить в банки, сразу же закатать их и укутать до остывания.

Соленый болгарский перец

2 кг болгарского перца, 30 г острого перца, 50 г чеснока, зонтики укропа

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Перец вымыть, хвостики и семена не удалять. Чеснок

очистить, крупные зубчики разрезать вдоль. Выложить болгарский и острый перец в емкость для соления, добавляя чеснок и зонтики укропа. Приготовить рассол: довести до кипения воду, размешать в ней соль и дать остыть. Залить холодным рассолом перец, чтобы он был полностью погружен в жидкость, прижать тарелкой. Оставить на 3 дня при комнатной температуре, при необходимости доливая рассол. Затем поставить на хранение в прохладное место.

Соленый перец с чесноком

1 кг болгарского перца разного цвета, 50 г чеснока, 2 листа хрена, по 20 г зелени укропа и петрушки

Для рассола: 1 л воды, 1½—2 ст. ложки соли, 1–2 лавровых листа

Довести до кипения воду для рассола, добавить лавровый лист и соль. Снять с огня и дать остыть. У перца вырезать плодоножки с семенами. Чеснок очистить и нарезать пластинками. На дно емкости для засолки положить лист хрена, посыпать чесноком. Выложить перцы, перекладывая зеленью укропа и петрушки и пересыпая чесноком. Накрыть листом хрена. Залить охлажденным рассолом. Прижать гнетом, чтобы не всплывали. Держать при комнатной температуре 2–3 дня, при необходимости добавляя рассол. Затем переставить в прохладное место.

Соленый перец с медом

2 кг сладкого перца

Для рассола: 1 л воды, 2½ ст. ложки соли, 1 ст. ложка меда

Перец вымыть, удалить плодоножки с семенами. Плотно уложить в емкость для засолки. Для рассола довести до кипения воду, размешать в ней соль и мед, кипятить пару минут. Дать остыть. Залить холодным рассолом перцы. Прижать гнетом, оставить на 4–6 дней при комнатной температуре. По окончании процесса брожения хранить в прохладном месте.

Перец, фаршированный кореньями

2,5 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 250 г корня петрушки, 250 г корня сельдерея, по 50–70 г зелени петрушки и укропа, 1 ч.

ложка соли

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

У перца аккуратно вырезать плодоножку с семенами. Морковь, корень петрушки и сельдерея очистить и натереть на крупной терке. Половину зелени петрушки и укропа мелко нарезать. Смешать корни и зелень, посолить. Получившейся смесью наполнить подготовленный перец и уложить в емкость для засолки, перекладывая оставшейся зеленью. Для рассола вскипятить воду, размешать в ней соль и дать немного остыть. Залить теплый рассол в емкость, чтобы он полностью покрывал перец. Держать при комнатной температуре 2–3 дня, потом переставить в прохладное место до окончания процесса брожения. Затем хранить в прохладном месте.

Перец, фаршированный капустой

1 кг зеленого болгарского перца, 200 г красного болгарского перца, 1 кг белокочанной капусты, 50 г чеснока, зелень петрушки и сельдерея, 1 ч. ложка соли

Для рассола: 1 л воды, 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка лимонной кислоты

У перца вырезать плодоножки с семенами. Красный перец нарезать тонкой соломкой. Капусту нашинковать. Чеснок, зелень петрушки и сельдерея измельчить. Капусту, красный перец, чеснок и зелень перемешать, посолить. Нафаршировать этой массой стручки зеленого перца. Перец плотно уложить в посуду для засолки. Для рассола вскипятить воду, размешать в ней соль и лимонную кислоту. Залить горячим рассолом перец, чтобы он был полностью покрыт жидкостью, прижать гнетом. Оставить на сутки при комнатной температуре. Затем поставить на 20–25 дней в прохладное место.

Квашеный фаршированный перец

2,5 кг болгарского перца, 1,5 кг капусты, 100 г моркови, 100 г лука, 2 ст. ложки соли, 100–150 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа

У перца аккуратно вырезать плодоножку с семенами. Залить перец кипятком и оставить на 2 мин, затем вынуть и дать стечь жидкости. Капусту нашинковать, посолить и перетереть. Морковь натереть на терке, лук мелко нарезать. Тушить лук и морковь в масле пару минут, до мягкости. Выложить к капусте горячие лук

и морковь вместе с маслом, перемешать. Начинить подготовленные перцы капустной смесью. Плотно уложить в емкость для квашения, влить сок с маслом, оставшийся от капусты. Накрыть веточками зелени петрушки и укропа. Прижать гнетом, чтобы овощи пустили сок, который должен полностью покрыть перец. Если через 8—10 ч сока будет недостаточно, долить в емкость рассол (2 ч. ложки соли на 1 л воды). Держать при комнатной температуре. Перец будет готов через 3–4 дня. В дальнейшем хранить в холодном месте или законсервировать. Для этого убрать зелень, уложить перец в стерилизованные банки. Образовавшуюся жидкость довести до кипения и влить в банки. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 20–25 мин и закатать.

Соленый перец для фарширования

4 кг болгарского перца, 150–200 мл растительного масла

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, ½ ч. ложки лимонной кислоты

Болгарский перец вымыть, аккуратно вырезать плодоножку с семенами. Плоды вставить один в другой по 2–3 штуки. Плотно уложить в подготовленные стерилизованные банки. Для рассола довести до кипения воду, размешать в ней соль и лимонную кислоту. Залить кипящий рассол в банки. Сверху влить немного растительного масла. Банки плотно закрыть и оставить на сутки при комнатной температуре. Затем перенести в прохладное место.

Соленый перец с огурцами

5 кг сладкого перца разного цвета, 1 кг огурцов, 50–70 г чеснока, 3 зонтика укропа, 2 листа хрена

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли

Перец вымыть, разрезать пополам, удалить плодоножку и семена. Огурцы средней величины вымыть, срезать хвостики. Чеснок очистить, крупные зубчики разрезать вдоль. На дно емкости для засолки положить лист хрена. Выложить слой овощей, добавить часть чеснока и зонтик укропа. Чередуя слои, заполнить емкость. Накрыть овощи листом хрена. Приготовить рассол: вскипятить воду, всыпать соль, размешать. Залить овощи горячим рассолом, они должны быть полностью им покрыты. Прижать гнетом, чтобы не всплывали. Оставить при комнатной

температуре на 3–4 дня. Затем хранить в прохладном месте или законсервировать. Для этого выложить овощи в стерилизованные банки. Дважды залить их кипятком с выдержкой 10 мин. Довести до кипения жидкость, в которой они солились. Залить кипящей жидкостью овощи. Банки закатать и укутать до остывания.

Маринованный и консервированный перец

Маринованный запеченный перец

1 кг красного болгарского перца, 20 г зелени базилика, 20–25 г чеснока, 2 ст. ложки лимонного сока, 100 мл растительного масла, 1½—2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка меда

Перец вымыть, выложить в форму и запекать в духовке, пока кожа не потемнеет. Переложить горячий перец в емкость, накрыть крышкой и оставить на 10 мин. Снять кожуру, разрезать перец на 4 части, удалить семена. Сок, выделившийся при запекании, собрать. Добавить в сок пропущенный через пресс чеснок, нарубленный базилик, лимонный сок и масло, хорошо перемешать. Добавить соль и мед. Выложить в маринад перец. Через 3–4 ч он будет готов.

Перец в рассоле

2–3 кг мясистого болгарского перца

Для рассола: *1 л воды, 1½ ст. ложки соли*

Перец вымыть, вырезать плодоножку с семенами. Бланшировать перец в кипящей подсоленной воде (1 ч. ложка соли на 1 л воды) в течение 6–8 мин, остудить и уложить в подготовленные банки. Залить горячим рассолом, накрыть крышками и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 35–40 мин, объемом 1 л – 45–50 мин. Банки закатать и укутать до остывания.

Кольца перца в томатном соке

1 кг сладкого перца

Для заливки: *2 л томатного сока, 200 мл растительного масла, 7 ст. ложек сахара, 1½ ст. ложки соли, 1½ ч. ложки лимонной кислоты*

Сладкий перец нарезать кольцами и уложить, не уплотняя, в литровые банки. Соединить все компоненты заливки, довести до кипения. Залить кипящую жидкость в банки, накрыть их крышками. Стерилизовать банки 20–25 мин, закатать и укутать до остывания.

Перец для фарширования

2 кг сладкого перца

Для маринада: 1,5 л воды, 1 ст. ложка соли, ½ ч. ложки лимонной кислоты

У перца срезать хвостики и вырезать плодоножки с семенами. Опустить в кипяток на 3–4 мин. Дать остыть. Сложить перцы один в другой и плотно уложить в банки. Залить в банки кипяток и оставить на 10 мин. Воду слить. Для маринада довести до кипения воду с солью и лимонной кислотой, залить в банки, закатать их и укутать до остывания.

Консервированный перец

1–1,5 кг болгарского перца, лимонная кислота

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, по 3–4 горошины черного и душистого перца

Перец вымыть, вырезать плодоножки с семенами. Залить кипятком и оставить на 1 мин. Затем вынуть и дать стечь жидкости. Уложить перец в литровые банки. Приготовить рассол: довести до кипения воду со специями, добавить соль, размешать. Залить кипящий рассол в банки, добавить в каждую по ½ ч. ложки лимонной кислоты, накрыть крышками. Стерилизовать литровые банки 10–12 мин. Закатать и укутать до остывания.

Перец для фарширования в томате

1 кг болгарского перца

Для заливки: 1 л томатного сока, 1½ ст. ложки соли, по 4 горошины черного и душистого перца, 10 г острого перца, 15 г чеснока

У перца аккуратно вырезать плодоножку с семенами, бланшировать в кипящей воде 3–4 мин. Дать стечь жидкости. Перец плотно сложить друг в друга и уложить в стерилизованную банку. Залить в банку кипяток и оставить на 10 мин. Воду слить, измерить ее объем и при необходимости использовать для заливки. В томатный сок добавить специи, мелко нарезанный острый перец и пропущенный через пресс чеснок, довести до кипения, варить 5 мин. Добавить соль и варить еще 5 мин. Залить перец кипящим соком. Банку закатать и укутать до остывания.

1,5 кг перца, 1,5 кг яблок

Для маринада: 2 л воды, 400 г сахара, 2 ч. ложки лимонной кислоты, ½ ч. ложки соли

У перца и яблок удалить семена. Нарезать четвертинками. Приготовить маринад: довести до кипения воду, добавить соль, сахар и лимонную кислоту. Небольшими порциями бланшировать в кипящем маринаде перец и яблоки и перекладывать их в подготовленные банки. Довести маринад до кипения. Залить в банки, закатать и укутать до остывания.

Перец, фаршированный баклажанами

1 кг болгарского перца, 700 г баклажанов, 100 г моркови, 100 г лука, 30 г чеснока, 10 г острого перца, 70 мл растительного масла, ½ ч. ложки соли

Для заливки: 1,5 кг помидоров, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 1 лавровый лист, по 3 горошины черного и душистого перца

Баклажаны очистить, нарезать крупными ломтиками, посыпать солью, перемешать и оставить на 20 мин. Затем промыть, хорошо отжать и измельчить. Морковь натереть на мелкой терке, лук мелко нарезать, обжарить в масле до мягкости. Добавить баклажаны, тушить 10–15 мин, добавить чеснок, хорошо размешать. У перца аккуратно вырезать плодоножку с семенами. Бланшировать перцы в кипящей воде 3–4 мин, дать стечь жидкости. Наполнить стручки баклажанной начинкой, уложить в стерилизованные банки, добавить колечки острого перца, пересыпая мелко нарезанным чесноком. Помидоры измельчить с помощью блендера или мясорубки. Довести массу до кипения, добавить соль, сахар, специи, варить 15 мин. Залить перец горячим томатом. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 15 мин, 1 л – 25 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Резаный перец в томате с чесноком

3 кг красных помидоров, 3 кг болгарского перца, 50 г чеснока, 2–2½ ст. ложки соли, 1½–2 ст. ложки сахара, молотый черный или красный перец по вкусу

У перца вырезать плодоножку с семенами, разрезать на 4–6 частей. Чеснок очистить и нарезать пластинками. Помидоры измельчить с помощью блендера или мясорубки, добавить

молотый перец. Довести томат до кипения, варить 10 мин. Добавить перец и чеснок, варить еще 10 мин. Всыпать соль и сахар, попробовать на вкус. Горячий перец разложить по банкам, залить кипящим томатом, закатать и укутать до остывания.

Резаный перец в томате

2,5 кг сладкого перца, 2 кг помидоров, 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, 100 мл растительного масла, 2 ст. ложки лимонного сока, 3–4 горошины душистого перца, 2–3 бутона гвоздики

У помидоров вырезать плодоножки, измельчить с помощью блендера или мясорубки. Массу вылить в сотейник, добавить масло, соль, сахар и специи, довести до кипения и кипятить на слабом огне 5 мин. Перец вымыть, удалить плодоножки с семенами. Разрезать каждый на 6 частей. Положить нарезанный перец в кипящий томат, варить 20 мин, время от времени помешивая. Добавить лимонный сок, перемешать. Разложить горячие перцы по банкам, залить кипящим томатом. Банки закатать и укутать до остывания.

Резаный перец со сливами и яблоками

500 г сладкого перца, 400–500 г яблок, 400–500 г плотных слив, 1 ст. ложка сахара, 2 ч. ложки соли, 50 мл растительного масла, 50–70 мл лимонного сока

Сладкий перец очистить от семян, нарезать кольцами. Сливы разрезать вдоль, удалить косточку. Яблоки нарезать дольками, вырезать семена. Смешать в сотейнике перец, сливы и яблоки. Добавить соль, сахар, растительное масло, перемешать и оставить до выделения сока. Когда сок выделится, поставить сотейник на огонь. Довести до кипения, варить при слабом кипении 10 мин. Влить лимонный сок, размешать. Варить 1 мин. Разложить кипящую массу в подготовленные банки, закатать их и укутать до остывания.

Перец с чесноком в яблочном соке

3 кг красного мясистого болгарского перца, 80–100 г чеснока

Для маринада: *1 л яблочного сока, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка соли, 4 ст. ложки сахара, 150 мл растительного масла, 50–*

70 мл лимонного сока, 2 бутона гвоздики, 3 горошины душистого перца

У перца вырезать плодоножку с семенами, разрезать каждый на 4–6 частей. Чеснок нарезать пластинками. Соединить все компоненты маринада, довести до кипения. В кипящий маринад выложить перец, варить 10–12 мин. Вилкой переключивать перец в подготовленные банки, пересыпая чесноком. Залить кипящим маринадом, следить, чтобы между овощами не оставалось пузырьков воздуха. Банки закатать и укутать до остывания.

Перец в медово-масляном маринаде

3 кг красного мясистого болгарского перца, 200 г чеснока

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 5 ст. ложек меда, 300 мл растительного масла, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 3–4 горошины душистого перца, 2 бутона гвоздики

У перца вырезать плодоножку с семенами, разрезать каждый на 4–6 частей. Чеснок нарезать пластинками. Для маринада в воду добавить специи, мед, масло, лимонную кислоту, соль и довести до кипения. В кипящий маринад опустить перец. Варить, помешивая, 7–10 мин. Шумовкой переложить перец в подготовленные банки, пересыпая чесноком. Залить кипящим маринадом, следить, чтобы между овощами не оставалось пузырьков воздуха. Банки закатать и укутать до остывания.

Перец с помидорами и луком

1 кг перца, 1 кг помидоров, 300 г лука, 1–1½ ч. ложки соли, 1–2 ст. ложки сахара, ½ ч. ложки молотого черного перца, растительное масло для жарки

У перца вырезать плодоножку с семенами, нарезать крупной соломкой. У помидоров вырезать плодоножки, нарезать произвольно. Лук нарезать мелкими кубиками. В сотейнике тушить лук в масле до мягкости, не жарить. Добавить перец и помидоры, варить 10 мин. Добавить соль, сахар, молотый перец и варить еще 15 мин. Горячую массу разложить в банки, сразу же закатать их и укутать до остывания.

Перец с овощами в томате

1 кг болгарского перца, 150 г моркови, 50 г корня сельдерея, 50

г чеснока, 50–70 г зелени петрушки и укропа, 30–50 мл лимонного сока

Для маринада: 1,5 л томатного сока, 100 мл растительного масла, 1½ ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара

Соединить все ингредиенты для маринада и варить на медленном огне до закипания. В это время подготовить овощи. Болгарский перец очистить от семян, нарезать толстой соломкой. Морковь и корень сельдерея натереть на крупной терке. Выложить в кипящий маринад сельдерей и морковь. Через 5 мин добавить перец. Варить при слабом кипении 15 мин. Добавить мелко нарубленные чеснок и зелень. Через 5 мин влить лимонный сок, при необходимости добавить соль и сахар. Разложить кипящую массу в подготовленные банки. Закатать их и укутать до остывания.

Острый перец в томате

700–800 г острого перца

Для заливки: 1,3 кг помидоров, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, 50 мл растительного масла, лимонная кислота на кончике ножа

Стручки перца вымыть, сердцевину с семенами не удалять. Помидоры измельчить с помощью блендера или мясорубки. Массу довести до кипения, добавить соль, сахар и растительное масло, кипятить 15 мин. Выложить в кипящий маринад перец и варить на слабом огне 10–15 мин. Затем переложить перец в подготовленные банки. В маринад добавить лимонную кислоту, довести до кипения. Залить кипящий маринад в банки, закатать их и укутать до остывания.

Консервированный перец с базиликом

2 кг болгарского перца, 30–40 г зелени базилика

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 1½ ст. ложки сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты

У перца вырезать плодоножку с семенами, залить кипящей водой и оставить на 2 мин. Затем вынуть и дать стечь жидкости. Вложить стручки перца друг в друга. Заполнить перцами банки, укладывая между слоями листья базилика. В банки залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем слить, измерить его объем. Приготовить нужное количество маринада. Для этого в кипящей воде размешать соль, сахар и лимонную кислоту. Залить кипящий

маринад в банки, закатать их и укутать до остывания.

Жареный перец в томате

1 кг болгарского перца, 20–25 г чеснока, 3 ч. ложки соли, 3 ч. ложки сахара, 1 л томатного сока, ½ ч. ложки лимонной кислоты, растительное масло для жарки, 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист

Томатный сок варить на слабом огне с лимонной кислотой и специями. Болгарский перец вымыть, обсушить, хвостики не отрезать. На сковороде разогреть масло. Выложить в него перцы, чтобы они не соприкасались. Обжарить с двух сторон до момента, когда шкурка станет коричневой. Готовые перцы вилкой перекладывать в стерилизованные пол-литровые банки. Каждый слегка прижать и посыпать рубленым чесноком. Сверху добавить в каждую банку по 1 ч. ложке соли и сахара. Залить кипящим томатом доверху, следить, чтобы между перцами не осталось пустот. Если томата будет мало, долить масло, в котором жарились перцы. Банки закатать и укутать до остывания.

Консервированный острый перец

700 г острого зеленого перца

Для маринада: *1 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, 20 мл растительного масла, 40 мл лимонного сока, 2 горошины черного перца*

Стручки перца вымыть, сердцевину с семенами не удалять. Соединить все ингредиенты для маринада и довести до кипения. Выложить в маринад перец и варить 7—10 мин, затем переложить в банки. Маринад довести до кипения, залить в банки, закатать их и укутать до остывания.

Перец «Медовый»

1 кг красного мясистого болгарского перца, 500 мл воды, 250 г меда, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 20–40 мл растительного масла

Перец бланшировать 2–3 мин в кипятке, остудить, вырезать плодоножку и семена. Нарезать перец ломтиками и уложить в стерилизованные банки объемом 0,5 л. В воде растворить мед и лимонную кислоту, добавить масло, довести до кипения, кипятить минуту. Кипящий маринад залить в банки, накрыть крышками. Стерилизовать банки 15–20 мин, закатать и дать остыть.

Печеный перец в банках

700–800 г красного болгарского перца, 1 ст. ложка соли, 100 мл растительного масла

Перец хорошо промыть, смазать растительным маслом. Выложить в форму для запекания и запекать в духовке до готовности. Немного остудить, очистить от кожицы, удалить плодоножку и семена. Жидкость, выделившуюся при запекании, не выливать. Плотно уложить перец в банки, пересыпая каждый слой солью, добавить выделившуюся жидкость. Масло прокалить, дать немного остыть и залить в банки. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 45 мин, закатать и укутать до остывания.

Консервированный жареный перец

1 кг болгарского перца, 20–25 г чеснока, 3 ч. ложки соли, 6 ч. ложек лимонного сока, растительное масло для жарки, около 1 л воды

Болгарский перец вымыть, обсушить, хвостики не отрезать. На сковороде разогреть масло. Выложить в него перец, чтобы стручки не соприкасались. Обжарить с двух сторон до момента, когда шкурка станет коричневой. Готовые перцы вилкой перекладывать в стерилизованные пол-литровые банки. Каждый слегка прижать и посыпать рубленым чесноком. Сверху добавить в каждую банку по 1 ч. ложке соли и по 2 ч. ложки лимонного сока. Залить кипятком доверху, следить, чтобы между перцем не осталось пустот. Банки закатать и укутать до остывания.

Заготовки из баклажанов

Существует много вариантов заготовки баклажанов. Их можно солить, квасить, мариновать в рассоле или масле, консервировать, нафаршировав овощами. Также популярно консервирование в различных соусах, например томатном, или в аджике.

Для заготовки подходят молодые баклажаны с несформировавшимися семенами. Выбирают плотные, не очень крупные овощи диаметром не более 7 см без внутренних пустот. Перезревшие плоды лучше не употреблять в пищу, они содержат вредное вещество соланин. Чтобы от него избавиться, плоды замачивают в подсоленной воде и отжимают выделившийся сок.

При подготовке к посолу у баклажанов удаляют плодоножки, а вот кожуру лучше оставлять – в ней содержится много полезных веществ. Для фарширования баклажаны разрезают вдоль, но не со стороны плодоножки. Для красоты фаршированный овощ можно перевязать веточкой зелени. Как правило, квашение сначала проводят несколько дней при комнатной температуре, а затем переставляют емкость в прохладное помещение. Консервированные баклажаны перед укупоркой необходимо стерилизовать. После чего банки укутать для самостерилизации.

Квашенные и соленые баклажаны

Квашенные баклажаны с морковью

2 кг баклажанов, 1 кг моркови, 5 зубчиков чеснока, 300 г стеблей сельдерея, 2 ст. ложки соли, 2 л воды, растительное масло

Баклажаны наколоть вилкой и целиком запечь в разогретой духовке в течение 30 мин. Остудить до комнатной температуры. Морковь отварить до готовности, очистить и натереть на крупной терке. Чеснок пропустить через пресс и смешать с морковью. Каждый баклажан разрезать вдоль на $\frac{3}{4}$ длины, в образовавшийся «карман» положить смесь моркови с чесноком. Каждый баклажан перевязать стеблем сельдерея. Для рассола развести соль в стакане кипятка, затем перемешать с оставшейся холодной водой. Баклажаны плотно сложить в емкость, залить рассолом и положить сверху груз. Поставить баклажаны в прохладное темное место на 36 ч. После этого слить рассол, переложить баклажаны в другую емкость и хранить в холодильнике.

Квашенные баклажаны с перцем

1 кг баклажанов, 150 г моркови, 100 г болгарского перца, 3 зубчика чеснока, пучок петрушки

Для рассола: 300 мл воды, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца

Баклажаны вымыть, отрезать хвостики и проколоть вилкой в нескольких местах. Сложить в емкость и залить подсоленной водой из расчета: 1 ст. ложка на 1 л воды. Варить 10–15 мин, дать слегка остыть в воде. Положить под гнет на 3–4 ч. Морковь вымыть, очистить и натереть на терке. Сладкий перец, петрушку и чеснок мелко нарезать, все смешать. Отжатые баклажаны надрезать вдоль на $\frac{3}{4}$ длины, нафаршировать овощной смесью. Для приготовления рассола растворить в воде соль, добавить перец горошком и лавровый лист, вскипятить и дать остыть. Нафаршированные баклажаны сложить в кастрюлю, залить рассолом. Накрыть марлей и сверху установить гнет. Оставить на 4–5 дней при комнатной температуре, затем переложить в банки и убрать в холодильник.

Квашеные баклажаны с эстрагоном

2 кг баклажанов, 200 г эстрагона, 1½ ст. ложки соли

Зелень эстрагона хорошо промыть и мелко нарезать. Баклажаны разрезать на $\frac{3}{4}$ длины, уложить рядами, пересыпая каждый зеленью и солью. Оставить на 10–12 ч для выделения сока. Затем положить под гнет на 14 дней. После этого переложить в банки и хранить в холодильнике.

Квашеные баклажаны с яблоками

1 кг баклажанов, 200–300 г кислых яблок, 150 г моркови, 100 г корня петрушки, 100 г репчатого лука, 20 г зелени сельдерея, 70–80 мл растительного масла, соль по вкусу

Для рассола: *1 л воды, 1½—2 ст. ложки соли*

Баклажаны вымыть, залить подсоленной водой из расчета: 1 ст. ложка на 1 л воды. Варить 25–30 мин, после чего залить холодной водой на пару минут и откинуть на дуршлаг. Слегка отжать овощи и разрезать вдоль на $\frac{3}{4}$ длины. Морковь и корень петрушки нарезать соломкой, лук – кубиками, зелень измельчить. Обжарить морковь и корень петрушки, лук обжарить отдельно до золотистого цвета, затем соединить, посолить и хорошо перемешать. Полученной массой нафаршировать баклажаны, перевязать их ниткой. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, разрезать на 4–5 частей. Выложить слоями яблоки и баклажаны в емкость для квашения и залить рассолом. Оставить при комнатной температуре на 3–4 дня, затем убрать в прохладное место.

Квашеные баклажаны с помидорами

5 кг баклажанов, 500 г зеленых помидоров, 500 г болгарского перца, 50 г острого перца, 100 г чеснока, 70–80 мл растительного масла, 150 г соли, 50 г зелени укропа

Для рассола: *на 1 л воды – 1½—2 ст. ложки соли*

Баклажаны вымыть, срезать плодоножки, сделать продольный надрез на $\frac{3}{4}$ длины. Уложить баклажаны в кастрюлю с холодной водой, добавить соль из расчета: 1 ст. ложка на 1 л воды и варить на небольшом огне 25–30 мин. Остывшие баклажаны положить под гнет на 4–5 ч. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу. Перец очистить от семян. Нарезать помидоры и перец кубиками, обжарить в растительном масле. Смешать с зеленью и начинить

массой баклажаны. Плотнo уложить овощи в емкость для квашения. Острый перец и чеснок измельчить, смешать с солью и пересыпать баклажаны этой смесью. Залить баклажаны рассолом, прижать гнетом и поставить в прохладное место.

Баклажаны с капустой

10 кг баклажанов, 1 кг репчатого лука, 300 г ботвы моркови, 1 кг белокочанной капусты, 50 г чеснока, 2 ст. ложки соли

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Лук и ботву моркови мелко нарезать и обжарить в подсолнечном масле, снять с огня и смешать с растертым чесноком. Капусту нашинковать и на 1 мин опустить в дуршлага в кипящую воду. Охладить в холодной воде, дать жидкости стечь. Смешать лук, зелень и капусту, посолить. Баклажаны бланшировать в подсоленной кипящей воде, пока они не размякнут, охладить и сделать в них продольные надрезы, начинить овощной смесью и плотно уложить в емкость. Сверху установить гнет и залить рассолом. Выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, затем вынести в холодное и темное место на 30–35 дней.

Квашеные баклажаны с овощами

10 кг баклажанов, 500 г моркови, 1 кг сладкого перца, 200 г корня петрушки, 100 г зелени сельдерея, 5–7 веточек укропа, соль, 2–3 головки чеснока, 1 ст. ложка соли

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Морковь и корень петрушки натереть на крупной терке, перец нарезать тонкими полосками, зелень и чеснок измельчить. Все ингредиенты пересыпать солью и перемешать. Баклажаны разрезать вдоль на $\frac{3}{4}$ длины и заложить между половинками овощной фарш. Затем плоды перевязать ниткой и плотно уложить в емкость. На дно емкости положить капустные листья, ими же укрыть последний слой. Сверху установить гнет и залить рассолом (2 ст. ложки соли на 1 л воды). Выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, затем вынести в холодное и темное место на 30–35 дней.

Соленые баклажаны с зеленью

2 кг баклажанов, по 150 г зелени укропа, эстрагона и петрушки, 2–2½ ст. ложки соли

Баклажаны тщательно вымыть под струей холодной проточной воды, сделать продольный разрез. Зелень укропа, эстрагона и петрушки промыть и измельчить. Подготовленные баклажаны уложить рядами в банку или эмалированную кастрюлю, перекладывая измельченной зеленью и посыпая солью. Через некоторое время, когда выделится сок, положить на баклажаны гнет и оставить в теплом помещении на 6–7 дней, затем убрать в прохладное место.

Соленые баклажаны с чесноком

1 кг баклажанов, 15–20 г чеснока, лавровые листья, ½ ч. ложки соли

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли

Небольшие баклажаны хорошо вымыть в холодной воде. Удалить плодоножки, сделать продольный надрез. Баклажаны варить в кипящей подсоленной воде 2–3 мин, затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Чеснок растереть с солью, начинить баклажаны этой смесью. Уложить овощи в подготовленную для засолки емкость, перекладывая лавровыми листьями. Приготовить рассол, залить овощи и оставить при комнатной температуре на 5 дней. Затем перенести в прохладное место.

Баклажаны по-русски

1 кг баклажанов, 30 г зелени петрушки, 20 г эстрагона, 30 г семян укропа, 1–1½ ст. ложки соли

Баклажаны вымыть и срезать плодоножки. Зелень хорошо промыть и мелко нарезать. Сделать на баклажанах глубокие продольные надрезы, хорошо посолить внутри, уложить в подготовленную емкость для соления, переложить измельченной зеленью, пересыпать солью и семенами укропа. Оставить при комнатной температуре на 10 ч, затем положить под гнет на 15 дней. Хранить в прохладном месте.

Баклажаны с яблочным соком

3 кг баклажанов, 800 г моркови, 3–4 зубчика чеснока, 5

горошин черного перца, 7–8 горошин душистого перца, 5 г сушеного базилика

Для маринада: на 1 л воды – 200 мл яблочного сока, 3–4 г лимонной кислоты, 30 г соли, 1 бутон гвоздики

Баклажаны вымыть, проколоть в нескольких местах, варить в подсоленной воде 20–30 мин, затем обдать холодной водой. Сделать на баклажанах глубокий продольный надрез и положить под гнет, чтобы стекла лишняя жидкость. Мелко нарезать чеснок. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Смешать морковь, чеснок, базилик и перец, наполнить этой массой разрезы в баклажанах, уложить их плотно разрезами вверх в емкость для квашения. Для маринада смешать воду с яблочным соком, растворить соль. Довести до кипения, добавить гвоздику и лимонную кислоту, залить баклажаны маринадом. Оставить баклажаны кваситься при комнатной температуре.

Баклажаны с мятой в рассоле

3 кг баклажанов, 800 г болгарского перца, 2–3 стручка острого перца, 50 г чеснока, 40 г зелени сельдерея, 6–7 веточек мяты

Для рассола: 1 л отвара сельдерея, 50 г соли, 2 веточки эстрагона, ½ стручка острого перца

Вымыть баклажаны и перец. У баклажанов удалить плодоножку, бланшировать в течение 5 мин в соленой воде (25 г соли на 1 л воды). Остудить в холодной воде, затем проколоть в нескольких местах и положить под гнет на 3 ч. Болгарский перец очистить от семян и нарезать полосками. Сельдерей опустить в кипящую воду на 2–3 мин, затем обдать холодной водой. Мелко нарезать сельдерей, мяту и чеснок. Баклажаны разрезать вдоль на $\frac{3}{4}$ длины, начинить овощами и зеленью. Каждый баклажан обвязать ниткой. Уложить баклажаны в емкость для засолки, перекладывая острым перцем. Приготовить рассол: отвар сельдерея вскипятить, посолить, добавить эстрагон и острый перец, кипятить 10 мин. Затем остудить и процедить. Залить рассолом баклажаны, накрыть крышкой и поставить в прохладное место.

Баклажаны, фаршированные пастернаком

10 кг баклажанов, 1 кг пастернака, 1 кг моркови, 1 кг лука, листья сельдерея, 1 ст. ложка соли, 2–2½ ст. ложки подсолнечного масла

Баклажаны бланшировать в кипящей соленой воде в течение 4–5 мин до мягкости. Пастернак, морковь и лук мелко нарезать и слегка обжарить на подсолнечном масле. Полученной смесью нафаршировать надрезанные вдоль баклажаны. Перевязать их стеблями сельдерея и плотно уложить в кастрюлю с широким дном, сверху установить гнет. На 2–3 дня оставить в прохладном месте.

Баклажаны с помидорами

700 г баклажанов, 700 г помидоров, 1 головка чеснока, 1 средняя луковица, 100 г оливкового масла, 2 л воды, 4–5 ст. ложек лимонного сока, 1 ст. ложка сахара, 4 ст. ложки соли, 1 лавровый лист, 2 ст. ложки сушеной петрушки и базилика, несколько горошин черного перца, 30 г свежего укропа

Баклажаны вымыть, нарезать небольшими кусочками толщиной около 5 мм. Закипятить воду, добавить лавровый лист, сушеный базилик и петрушку, черный перец горошком и 2 ст. ложки соли. Положить в воду баклажаны, довести до кипения, варить 5–7 мин, слить воду. Оливковое масло смешать с соком лимона и добавить пропущенный через пресс чеснок. Помидоры нарезать кусочками такой же величины, что и баклажаны. Лук нарезать полукольцами, свежий укроп измельчить и смешать все с помидорами. Добавить оставшуюся соль и сахар. В емкость уложить остывшие баклажаны и помидоры, залить маринадом, положить гнет и поставить в прохладное место.

Соленые баклажаны с хреном

5 кг баклажанов, 150 г корня хрена, 7–8 листьев хрена, 6 зубчиков чеснока, 12–15 веточек эстрагона

Для рассола: на 1 л воды – 2½ ст. ложки соли

Баклажаны вымыть, сделать в них глубокий надрез, бланшировать в кипящей воде 3–5 мин. Затем положить под гнет и слить сок. Чеснок, корень хрена и зелень измельчить, начинить баклажаны. Листья хрена тщательно промыть, выложить на дно емкости для засолки. Сверху уложить баклажаны. Приготовить рассол, остудить и залить баклажаны. Выдержать 2–3 дня при комнатной температуре, затем вынести в прохладное место. Через 30 дней баклажаны будут готовы.

Соленые баклажаны с перцем

2 кг баклажанов, 500 г болгарского перца, 100 г чеснока, по 50 г зелени петрушки и укропа, 2½ ст. ложки соли

Для рассола: на 1 л воды – 2½ ст. ложки соли

Вымыть баклажаны, сладкий перец и зелень. Отварить баклажаны в соленой воде (½ ст. ложки соли на 1 л воды), откинуть на дуршлаг и положить под гнет. Болгарский перец очистить от семян, нарезать дольками и вместе с чесноком пропустить через мясорубку. Добавить рубленую зелень и соль, хорошо перемешать. Остывшие баклажаны разрезать вдоль на ¾ длины, заполнить овощной смесью, обвязать каждый ниткой. Уложить баклажаны в емкость и поставить сверху гнет. Когда сок стечет, переложить баклажаны в емкость для соления, залить рассолом и перенести в прохладное место.

Соленые баклажаны с фасолью

3 кг баклажанов, 500 г некрупной моркови, 500 г стручковой фасоли, 300 г репчатого лука, 5 зубчиков чеснока, 100 г зелени петрушки

Для рассола: 1,5 л воды, 100 г соли, 5 веточек укропа, 5–7 горошин душистого перца, 1 стручок острого перца

Баклажаны вымыть, срезать плодоножки, варить 20–30 мин и откинуть на дуршлаг. Лук нарезать полукольцами. Морковь и стручковую фасоль хорошо промыть и бланшировать в кипятке 2–3 мин. Чеснок и зелень петрушки измельчить. Соединить все подготовленные овощи. Баклажаны уложить в емкость для соления, перекладывая их овощной смесью. Для рассола в кипящую воду добавить соль, острый и душистый перец, укроп и кипятить 3 мин. Готовый рассол остудить, залить им баклажаны, накрыть сверху марлей и положить гнет. Оставить на неделю при комнатной температуре, затем перенести в прохладное место.

Баклажаны с гранатом

1 кг баклажанов, 300 г лука, 8–10 зубчиков чеснока, 1 большой гранат, 1 ч. ложка молотых семян кориандра, ½ ч. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка хмели-сунели, 250 мл воды, 1 ст. ложка растительного масла, соль и перец по вкусу

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, посолить и оставить на 20 мин. Затем промыть теплой водой, обсушить и обжарить в растительном масле по 1–2 мин с каждой стороны. Гранат очистить, зерна смешать с баклажанами. Лук нарезать

кольцами. Воду довести до кипения, добавить лимонную кислоту и растительное масло. Приправить кориандром, хмели-сунели и солью по вкусу и кипятить в течение 3–5 мин. Добавить измельченный чеснок и снять с огня. Залить маринадом баклажаны, перемешать, накрыть крышкой и оставить на сутки, периодически помешивать. Через сутки посолить и поперчить, плотно уложить в стерилизованные банки и закрыть. Хранить в холодильнике.

Маринованные и консервированные баклажаны

Маринованные баклажаны

1,5 кг баклажанов, 50 г чеснока, 1 ст. ложка соли, 3–4 ст. ложки растительного масла

Для маринада: 400 мл воды, $\frac{1}{2}$ ч. ложки лимонной кислоты, 3 ст. ложки с горкой сахара, $\frac{1}{2}$ ст. ложки крупной соли, 10 горошин душистого перца, 5 лавровых листьев, 4 бутона гвоздики

Баклажаны вымыть, очистить от кожуры, нарезать вдоль пластинками толщиной не более 1 см. Посыпать их крупной солью и оставить на 20 мин. Обтереть пластинки баклажана от соли и сока, обжарить на раскаленном растительном масле до мягкости с двух сторон. Чеснок нарезать тонкими дольками. Для маринада растворить в воде лимонную кислоту, соль и сахар, добавить перец, лавровый лист и гвоздику, кипятить в течение 3 мин. Обжаренные баклажаны сложить в кастрюлю, прослаивая чесноком, залить горячим маринадом. Маринад должен покрывать баклажаны. Остудить и убрать в холодное место. Хранить в холодильнике.

Баклажаны с лимоном

700 г баклажанов, 100–120 г лимона, 30 г зелени петрушки, 200 мл растительного масла, соль

Баклажаны вымыть, отрезать плодоножки, нарезать кружочками толщиной 1 см. Сложить кружочки слоями в широкую эмалированную или стеклянную посуду и посыпать солью, дать постоять 30–60 мин. Переложить кружочки на дуршлаг, тщательно промыть под сильной струей холодной воды и обсушить на чистой льняной салфетке. Обжарить баклажаны в горячем масле с обеих сторон и охладить. Лимон вымыть горячей водой, нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки хорошо промыть и обсушить. На дно стерилизованных банок уложить слой баклажанов, сверху – веточку петрушки и ломтик лимона. Повторять слои, заполнив банку на 2 см ниже верха горлышка. Растительное масло (150 мл) прокалить и остудить до 70 °С, залить им банки с баклажанами «по плечики». Накрыть стерилизованными крышками, закатать, перевернуть вверх дном.

Хранить в прохладном месте.

Фаршированные отварные баклажаны

1,5 кг баклажанов, 200 г моркови, 300 г репчатого лука, 50 г корня петрушки, по 50 г зелени петрушки и сельдерея, 100 мл подсолнечного масла

Баклажаны варить до полуготовности в подсоленной воде в течение 30–35 мин, остудить в холодной воде. Разрезать вдоль на $\frac{3}{4}$ длины. Морковь и корень петрушки натереть на крупной терке, зелень петрушки и сельдерея измельчить. Лук нарезать, смешать с морковью и петрушкой и обжарить. Смешать овощи, посолить овощную смесь по вкусу. Нафаршировать баклажаны, перевязать их нитками и уложить в кастрюлю слоями, пересыпая каждый слой 1 ч. ложкой соли. Прижать небольшим гнетом и оставить при комнатной температуре на 6–8 дней. Затем плоды аккуратно, но очень плотно переложить в банки «до плечиков». В каждую залить прокаленное на сковороде и остывшее до 70 °С растительное масло. Банки пастеризовать в течение 1,5 ч, закатать и хранить в холодильнике.

Баклажаны в аджике

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 2 головки чеснока, 1 стручок острого перца, 2 ст. ложки соли, 120 г сахара, 150 мл растительного масла, 2½ ч. ложки лимонной кислоты

Баклажаны вымыть и нарезать кружочками толщиной 1 см. Болгарский перец очистить от семян и плодоножки, разрезать на 4 части. Помидоры вымыть и нарезать кубиками. Сладкий и острый перец, чеснок и помидоры пропустить через мясорубку, перелить смесь в кастрюлю. Добавить соль, сахар, растительное масло и лимонную кислоту. Накрыть аджику крышкой, довести до кипения и варить 15 мин. В кипящую аджику выложить баклажаны, снова довести до кипения и варить 20 мин. Разложить баклажаны в сухие стерильные банки, закатать, перевернуть и укутать до полного остывания. Хранить в темном месте.

Баклажаны в томате с медом

3 кг баклажанов, 2 кг помидоров, 2 кг репчатого лука, 150 г

зелени укропа, 150 г зелени петрушки, 500 мл растительного масла, 2 ст. ложки меда, 3 ст. ложки соли, 10 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, разрезать вдоль на $\frac{2}{3}$ длины, обжарить в масле. Лук мелко нарезать, обжарить. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Соединить лук и зелень, добавить $1\frac{1}{2}$ ст. ложки соли, хорошо перемешать. Помидоры протереть через сито, довести до кипения, добавить мед, соль и перец, перемешать, снять с огня. Начинить баклажаны смесью лука и зелени. На дно банок выложить часть томатного соуса. Сверху уложить фаршированные баклажаны, залить оставшимся горячим томатом. Банки объемом 1 л стерилизовать в течение 60–80 мин, закатать и укутать. Хранить в темном прохладном месте.

Баклажаны с медом и лимонником

2 кг баклажанов, 10–12 листьев лимонника, 1 ст. ложка соли

Для маринада: 250 мл воды, 250 мл растительного масла, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка соли, $\frac{1}{2}$ ч. ложки лимонной кислоты, 2 бутона гвоздики

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, нарезать пластинками. Посолить, оставить на 30 мин, затем бланшировать в кипятке в течение 4–5 мин. Для маринада воду довести до кипения, добавить соль, лимонную кислоту и гвоздику. Немного охладить, влить мед, размешивать до полного растворения. Добавить растительное масло и снова хорошо перемешать. Подготовленные баклажаны уложить в банки слоями, между ними поместить листья лимонника. Залить баклажаны маринадом. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 30 мин, закатать и укутать до остывания.

Баклажаны в томатном соусе

1 кг баклажанов, 800 мл томатного соуса, 50 мл растительного масла, 4–5 лавровых листьев, соль по вкусу

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, затем снова вымыть в холодной воде. Очистить от кожицы и плодоножки. Подготовленные баклажаны обжарить в растительном масле до золотистого цвета. На дно подготовленных банок налить 40–50 мл томатного соуса, положить лавровый лист, банки наполнить баклажанами и залить горячим томатным соусом. Накрыть

крышками, стерилизовать в течение 50 мин, закатать. Хранить в прохладном месте.

Баклажаны с чесноком в томате

1 кг баклажанов, 4 зубчика чеснока, лавровый лист, черный перец горошком по вкусу

Для заливки: 1 л томатного сока, 1 ст. ложка соли

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, очистить и сложить в банки. На дно банок уложить несколько зубчиков чеснока, лавровый лист и черный перец. Залить банки томатным соком с солью, стерилизовать в течение 10 мин и закатать. Хранить в прохладном месте.

Баклажаны с кинзой

1 кг баклажанов, 100 г зелени кинзы, 300 мл воды, ½ ч. ложки лимонной кислоты, 3–4 зубчика чеснока, ½ ст. ложки соли

Баклажаны вымыть, удалить плодоножку, сделать продольный надрез, опустить в подсоленную кипящую воду и бланшировать 20 мин. Затем остудить под холодной водой и тщательно обсушить. Чеснок очистить и пропустить через пресс. Кинзу вымыть, нарубить и соединить с солью и чесноком. Полученной массой нафаршировать баклажаны. Переложить их в банки, залить растворенной в воде лимонной кислотой и стерилизовать в течение 15 мин в кипящей воде. Банки закатать и остудить.

Баклажаны с помидорами

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 500 г чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка лимонной кислоты, лавровый лист, соль, черный перец горошком по вкусу

Баклажаны и чеснок очистить. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Баклажаны варить 10–15 мин в подсоленной воде до полуготовности, остудить, нарезать кружочками, обжарить в растительном масле. Положить на каждый кусочек баклажана чеснок, кружочек помидора, затем плотно уложить в литровые банки. Банки залить оставшимся от жарения маслом, добавить в каждую лавровый лист, перец горошком и ¼ ч. ложки лимонной кислоты. Банки накрыть крышками, стерилизовать в течение 25–

30 мин и закатать. Хранить в прохладном месте.

Обжаренные баклажаны с морковью

1 кг баклажанов, 300 г моркови, 200 г лука, 50–70 г чеснока

Для маринада: 350 мл воды, 100 г сахара, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка лимонной кислоты

Баклажаны вымыть, нарезать кусочками и обжарить на сковороде. Морковь очистить и натереть на терке для корейской моркови. Чеснок пропустить через пресс, смешать с морковью. Лук очистить и нарезать полукольцами. Выложить овощи в подготовленные банки слоями. Смешать все ингредиенты для маринада и довести до кипения. Залить маринадом баклажаны, пастеризовать в течение 30 мин, закатать, перевернуть и укутать до полного остывания.

Баклажаны по-грузински

2 кг баклажанов, 150 г грецких орехов, 4 ст. ложки соли, 100 г чеснока, 10 г сушеной мяты, 700 мл воды, 1½ ч. ложки лимонной кислоты

Молодые баклажаны вымыть, удалить плодоножки, надрезать на $\frac{3}{4}$ длины и ложкой выбрать семена. Положить в кастрюлю, залить соленой водой ($\frac{1}{2}$ ст. ложки соли на 1 л воды), поставить на огонь, довести до кипения и варить 2–3 мин на среднем огне. Баклажаны откинуть на дуршлаг, положить под гнет. Чеснок, орехи и мяту измельчить, добавить соль и хорошо перемешать. Баклажаны начинить получившимся фаршем, затем плотно уложить в банки. Воду вскипятить, добавить лимонную кислоту, немного охладить и залить баклажаны. Поставить в холодное место на 3–4 дня.

Баклажаны с зеленью

5 кг баклажанов, 500 г моркови, 1 кг лука, 400 г чеснока, по 150 г зелени кинзы, петрушки, сельдерея и базилика, 3 стручка острого перца

Для маринада: 250 мл подсолнечного масла, 250 мл воды, $\frac{1}{2}$ ч. ложки лимонной кислоты, $\frac{1}{2}$ ст. ложки сахара, 2 ст. ложки с горкой соли

Баклажаны вымыть и варить в подсоленной воде 5 мин,

откинуть на дуршлаг. Чеснок пропустить через пресс. Всю зелень и острый перец измельчить, соединить с чесноком, добавить 1 ст. ложку соли и растереть. Лук нарезать кольцами, морковь – тонкой соломкой. Баклажаны разрезать вдоль на $\frac{3}{4}$ длины, начинить зеленью с чесноком. Аккуратно уложить в кастрюлю, перемежая луком и морковью. Для маринада закипятить воду, растворить в ней сахар, соль и лимонную кислоту. Добавить масло и залить маринадом овощи. Сверху положить гнет и оставить на 3 дня при комнатной температуре. Затем переложить в банки, закрыть полиэтиленовыми герметичными крышками, нагретыми на пару. Баклажаны будут готовы через месяц. Хранить в холодном темном месте.

Баклажаны с овощами и рисом

3,5 кг баклажанов, 900 г моркови, 50 г корня пастернака, 50 г корня петрушки, 250 г репчатого лука, 250 г риса, по 30 г зелени петрушки и укропа, 3 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотого черного перца, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотого душистого перца, 1,5–2 л томатного соуса, 500 г растительного масла

Баклажаны вымыть в холодной воде, дать воде стечь, срезать плодоножки. Сделать продольный разрез на $\frac{3}{4}$ длины и обжарить на прокаленном растительном масле до золотистого цвета. Морковь, лук и корни нарезать тонкой соломкой и обжарить. Рис перебрать, промыть в холодной воде, бланшировать в кипящей воде до полуготовности. Затем рис снова промыть в холодной воде, дать воде стечь. Обжаренные овощи и рис перемешать, добавить 2 ст. ложки растительного масла и тушить до готовности. Обжаренные баклажаны наполнить рисом с овощами. В сухие подогретые банки налить немного горячего томатного соуса, уложить фаршированные баклажаны и залить горячим соусом. Банки накрыть крышками и стерилизовать в течение часа. Герметически укупорить, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Печеные консервированные баклажаны

3,2 кг баклажанов, 1 кг красного сладкого перца, 500 г спелых помидоров, 100 г соли, 130 мл 9 %-ного уксуса

Баклажаны и сладкий перец вымыть, выложить на противень и запечь в духовке. У запеченных баклажанов снять кожицу и удалить плодоножки. С перца снять кожицу и удалить

плодоножки с семенами. Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать дольками. В банки слоями выложить помидоры, горячие баклажаны и перец, посыпая солью. Влить в каждую 10–15 мл уксуса, накрыть крышками. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 60 мин, 1 л – 90 мин. Закатать, укутать до остывания.

Тушеные баклажаны

2 кг баклажанов, 200 г томатного пюре, 150 мл воды, 4 ст. ложки растительного масла, 6 зубчиков чеснока, 2 ст. ложки сахара, соль и перец по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками толщиной 1 см. Обжарить с обеих сторон в растительном масле. Чеснок мелко нарезать. Положить баклажаны рядами в глубокую сковороду, посолить, поперчить, посыпать сахаром и чесноком. Томатное пюре развести небольшим количеством воды, залить им баклажаны. Тушить на слабом огне в течение 1 ч. Затем выложить горячие баклажаны в банки, стерилизовать 10–15 мин и закатать. Хранить в прохладном месте.

Баклажаны с картофелем в томате

4,4 кг баклажанов, 300 г репчатого лука, 1,5 кг картофеля, 40 г зелени петрушки, 500 г подсолнечного масла, 1 ст. ложка соли без горки, 3 ст. ложки сахара, 100 г муки, 2 л томатного соуса

Баклажаны вымыть в холодной воде, подсушить, нарезать кружочками толщиной 1,2–2 см. Для удаления горечи с двух сторон слегка посыпать солью и оставить на 20 мин. После этого капли рассола стряхнуть, запанировать баклажаны в муке и обжарить до золотистого цвета в прокаленном масле. Картофель очистить, вымыть и нарезать кусочками. Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить до золотистого цвета. Зелень вымыть, нарезать и добавить к жареному луку. На дно сухих подогретых литровых банок налить половину горячего (температура 80 °C) томатного соуса, выложить слоями баклажаны, лук с зеленью и картофель. Залить оставшимся горячим соусом, накрыть крышками и стерилизовать в течение 90 мин. Закатать и укутать до остывания.

Консервированные баклажаны с лимонами

4 кг баклажанов, 500 г растительного масла, 350 г лимонов, 250 г зелени петрушки, 8 ст. ложек соли

Свежие баклажаны вымыть холодной водой, нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см. Посолить и отставить на 30 мин, чтобы удалить горечь. Затем тщательно промыть, подсушить и обжарить в прокаленном растительном масле. Дать немного остыть, уложить в чистые сухие банки, перемежая их слоями тонко нарезанных кружочков свежего лимона и измельченной зелени петрушки. Наполненные банки залить прокаленным и охлажденным до 70 °С растительным маслом, чтобы оно полностью покрывало баклажаны, накрыть крышками и стерилизовать в течение 50 мин. Закатать, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

Баклажаны со сливами

1 кг баклажанов, 400 г сладкого болгарского перца, 400 г слив, 300 г репчатого лука, 100 мл оливкового масла, по 100 г петрушки и кинзы, 2 ст. ложки крупной соли, молотый перец по вкусу

Баклажаны и сладкий перец вымыть и обсушить. У баклажанов удалить плодоножки, нарезать кружочками. Перец очистить от семян и перегородок, нарезать колечками. Сочные вымытые сливы освободить от косточек, разрезать на крупные части. Репчатый лук измельчить. Выложить в сковороду баклажаны, перец, лук и обжаривать 10 мин, после этого добавить сливы, поперчить, посолить и томить на слабом огне в течение часа. Зелень петрушки и кинзы промыть, порубить и добавить к овощам. Разложить в подготовленные банки, залить кипящим оливковым маслом и закрыть прогретыми полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Баклажаны с перцем

5 кг баклажанов, 700 г растительного масла, 2 кг сладкого перца, 100 г острого перца, 200 г чеснока

Сладкий и острый перец вымыть, удалить семена и нарезать дольками. Пропустить весь перец через мясорубку, добавить измельченный чеснок, хорошо перемешать. Баклажаны нарезать длинными дольками, отварить в соленой воде в течение 5–10 мин, дать воде стечь. После остывания смешать баклажаны со смесью перца и чеснока и выложить в подготовленные поллитровые банки. Залить овощи прокаленным маслом.

Стерилизовать банки в течение 15 мин, закатать и укутать до остывания. Хранить в темном прохладном месте.

Баклажаны с чесноком в масле

5 кг баклажанов, 400 мл растительного масла, 200 г чеснока, по 2 пучка зелени петрушки и укропа, 1 л воды, 1½ ч. ложки лимонной кислоты, 1 ст. ложка соли

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, очистить от кожицы, нарезать небольшими кубиками. Зелень петрушки и укропа промыть и нарубить. Растворить в воде соль и лимонную кислоту, довести до кипения, опустить в жидкость кусочки баклажанов и варить в течение 10 мин, после чего откинуть на дуршлаг. Чеснок очистить, измельчить, соединить с зеленью и баклажанами, залить прокаленным растительным маслом и переложить в литровые банки. Стерилизовать банки в течение 20 мин, закатать и убрать в холодное место на хранение.

Рагу из баклажанов

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 1 кг моркови, 700 мл растительного масла, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, пучок зелени укропа и петрушки, 80 г панировочных сухарей, 2 ст. ложки соли, 1½ ст. ложки сахара

Баклажаны вымыть и нарезать небольшими кубиками. У перца удалить семена, нарезать тонкими полосками. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мякоть нарезать дольками. Положить помидоры в эмалированную посуду, прогревать на медленном огне до размягчения и протереть через сито. Чеснок очистить и пропустить через пресс. Зелень промыть и нарубить. Лук нарезать кольцами и обжарить до золотистого цвета. Морковь нашинковать и обжарить. В отдельной посуде соединить баклажаны, перец, томатную массу, морковь, лук и чеснок, добавить панировочные сухари, сахар и соль, поставить на медленный огонь и прогревать до готовности, постоянно помешивая. В стерилизованные банки налить по 50 мл прокаленного растительного масла, выложить рагу, стерилизовать в кипящей воде в течение 1,5 ч и закатать.

Баклажаны с кореньями в масле

5 кг баклажанов, 750 мл растительного масла, 400 г моркови, 200 г лука, 200 г корня сельдерея, 200 г корня петрушки, молотый черный перец по вкусу

Морковь, лук и коренья очистить, измельчить и спассеровать в разогретом растительном масле. Баклажаны вымыть, удалить плодоножки и бланшировать 5 мин в кипящей воде. Дать немного остыть, нарезать толстыми кружочками и обжарить в течение 10 мин в растительном масле. Баклажаны посыпать молотым черным перцем, переложить в пол-литровые банки, добавить спассерованные овощи и залить маслом, в котором они обжаривались. Стерилизовать банки в течение 10 мин, закатать и укутать до остывания. Хранить в темном прохладном месте.

Баклажаны со свеклой

1,5 кг баклажанов, 1 кг свеклы, 1 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 300 г моркови, 300 г лука, 100 г чеснока, 50–70 г острого перца, по 70 г зелени укропа и петрушки, 6–8 горошин душистого перца, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки сахара, 1½ ст. ложки соли, 1 ч. ложка лимонной кислоты

Овощи вымыть. Баклажаны нарезать полосками или небольшими кубиками, посыпать солью и отставить на 20 мин. Морковь натереть на крупной терке, свеклу нарезать тонкими полосками, болгарский перец и лук – полукольцами. Острый перец мелко порубить. В кастрюлю налить немного растительного масла и поставить на маленький огонь. Выложить лук, пассеровать около 10 мин, добавить морковь и болгарский перец, обжарить еще 8—10 мин. Положить промытые от соли баклажаны и свеклу, влить лимонную кислоту, разведенную в 100 мл воды, добавить соль и сахар. Накрыть крышкой и оставить томиться на слабом огне. Помидоры вместе с кожурой пропустить через мясорубку, вылить в кастрюлю, добавить мелко нарубленный чеснок. С этого момента тушить заготовку час. За 10 мин до конца приготовления положить мелко нарубленную зелень. Разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать на 6–8 часов.

Баклажаны в яблочно-томатном соусе

2 кг баклажанов, 500 г спелых помидоров, 400 г яблок кислых сортов, 800 г репчатого лука, 6–7 зубчиков чеснока, 50 г зелени укропа, 60–70 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см, репчатый лук – тонкими кольцами, чеснок – пластинками. Баклажаны и лук с чесноком обжарить отдельно в растительном масле. Помидоры тушить 10–15 мин, затем протереть через сито. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, положить в кастрюлю, добавить немного воды и тушить, пока они не станут мягкими. Измельчить яблоки в блендере или протереть через сито. Соединить томатное и яблочное пюре, посолить, довести до кипения и варить 10–15 мин. Затем добавить мелко нарезанную зелень укропа, растительное масло, соль и специи, варить еще 5–7 мин. Немного соуса налить на дно банки, потом выложить слой обжаренных баклажанов, слой лука с чесноком и полить соусом. Чередовать слои, пока банка не наполнится. Последний слой залить соусом. Банки накрыть крышками и стерилизовать 30 мин. Затем закатать, перевернуть дном вверх и укутать до полного остывания.

Баклажаны с фасолью

2 кг баклажанов, 1 кг фасоли, 1,5 кг помидоров, 400 г болгарского перца, 400 г моркови, 1 кг репчатого лука, 500 мл растительного масла, 2 ст. ложки меда, соль по вкусу

Овощи вымыть. Морковь натереть на терке. Помидоры пропустить через мясорубку. Лук очистить и нарезать кубиками. Болгарский перец и баклажаны нарезать кусочками. Фасоль отварить до готовности. Все овощи выложить в эмалированную посуду, добавить растительное масло, мед и соль по вкусу. Тушить на слабом огне 50–60 мин. Разложить салат в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Жареные баклажаны с помидорами

3 кг молодых баклажанов, 1,5 кг помидоров, 4–5 зубчиков чеснока, 350 мл растительного масла, 100 г муки, перец и соль по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, очистить от кожуры, нарезать кружочками толщиной 1–2 см. Положить их под пресс на 15–20 мин, затем обвалить в муке с солью и обжарить в растительном масле с двух сторон. Помидоры разрезать на 4–6 частей, слегка обжарить в масле, добавить соль, перец и пропущенный через пресс чеснок. Баклажаны и помидоры уложить слоями в банки, накрыть крышками и стерилизовать 30

мин. Затем закатать, перевернуть дном вверх и укутать до полного остывания.

Заготовки из фасоли

Для зимних заготовок можно использовать как стручковую, так и зерновую фасоль. Первый вариант закрывают как отдельную закуску, а второй используют для салатов. Заготавливать фасоль можно различными способами: солить, мариновать, консервировать, а также использовать ее при консервации салатов с овощами на зиму.

Для квашения и соления подходят сорта фасоли с плоскими зелеными стручками, для консервирования – фасоль с круглыми стручками. Отбирать следует небольшие плотные стручки молочной стадии зрелости без сформированных семян. Желательно, чтобы у стручков не было грубых волокон, если же они есть, их необходимо удалить.

Белую и красную фасоль добавляют в зимние салаты, используют как заготовку для первых и вторых блюд. Чтобы ускорить время варки, фасоль предварительно замачивают на 8—12 часов. Хранить заготовки лучше в прохладном месте.

Квашеная и соленая фасоль

Острая стручковая фасоль

1 кг зеленой стручковой фасоли, 300 г чеснока, 100 г острого перца, зелень кинзы, укропа и петрушки, 1 ст. ложка соли

Фасоль тщательно вымыть, отрезать хвостики, удалить грубые волокна. Бланшировать в кипящей воде 2–3 мин. Чеснок очистить, раздавить зубчики плоской стороной ножа или измельчить. Острый перец очистить от семян и нарезать полукольцами. Уложить в емкость для квашения слой фасоли, немного посолить, выложить чеснок и острый перец. Чередовать слои, сверху выложить зелень. Придавить гнетом. Держать сутки при комнатной температуре. Если через сутки жидкости в фасоли будет недостаточно, долить рассол (1 ч. ложка соли на 500 мл воды). Затем поставить на 6–8 дней в прохладное место. Готовую фасоль хранить в холодильнике.

Соленая стручковая фасоль с перцем

500 г стручковой фасоли, 300 г сладкого перца, 100 г моркови, 50 г острого перца, 20–30 г чеснока

Для рассола: 500 мл воды, 1 ст. ложка соли

Для рассола вскипятить воду, размешать в ней соль и дать остыть. Фасоль тщательно вымыть, отрезать хвостики, удалить грубые волокна, нарезать крупными кусочками. Бланшировать в кипящей воде 2–3 мин. Чеснок очистить, раздавить зубчики плоской стороной ножа. Острый перец очистить от семян и нарезать полукольцами. Сладкий перец и морковь нарезать соломкой. Уложить все подготовленные овощи в емкость для квашения и перемешать. Залить холодным рассолом. Держать 3–4 дня при комнатной температуре.

Соленая фасоль с морковью (1 вариант)

3 кг стручковой фасоли, 100 г моркови, 60–70 г чеснока, 30–40 г острого перца

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 4 горошины душистого перца, 1 лавровый лист

Фасоль тщательно вымыть, отрезать хвостики, удалить

грубые волокна. Бланшировать в кипящей воде 2–3 мин. Дать остыть. Чеснок и острый перец без семян мелко нарезать. Морковь натереть на терке. Выложить фасоль в емкость для квашения, пересыпая морковью, чесноком и перцем. Для рассола довести до кипения воду со специями, растворить в ней соль и дать остыть. Залить фасоль холодным рассолом. Оставить на сутки при комнатной температуре. Затем поставить на 7 дней в прохладное место. Готовую фасоль хранить в холодильнике.

Соленая фасоль с морковью (2 вариант)

2 кг стручковой фасоли, 200 г моркови, 60–70 г чеснока, 30–40 г острого перца, 1½–2 ст. ложки соли

Фасоль тщательно вымыть, отрезать хвостики, удалить грубые волокна. Бланшировать в кипящей воде 2–3 мин. Дать остыть. У головки чеснока снять верхний слой кожицы, срезать низ с корнями, разобрать на зубчики. Чистить их не надо. Каждый зубчик раздавить плоской стороной ножа. Острый перец без семян мелко нарезать. Морковь натереть на терке. В емкость для квашения выложить слоями фасоль, чеснок, перец и морковь. Посыпать солью. Повторять слои. Прижать овощи гнетом. Держать сутки при комнатной температуре. Затем поставить в холодное место на 6–7 дней. Готовую фасоль хранить в холодильнике.

Соленая стручковая фасоль

3–4 кг стручковой фасоли, 5–7 виноградных листьев

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли

Стручки молодой фасоли вымыть, срезать хвостики, удалить грубые волокна. Бланшировать в кипятке 2 мин. На дно емкости для засолки положить несколько виноградных листьев, выложить фасоль, залить охлажденным рассолом. Сверху накрыть оставшимися виноградными листьями, прижать гнетом. Держать при комнатной температуре 6–8 дней.

Стручковая фасоль с баклажанами

1 кг зеленой стручковой фасоли, 1 кг баклажанов, 1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 100 г чеснока, 30–40 г острого перца, пучок зелени (петрушка, сельдерей, укроп)

Для рассола: 1 л воды, 1½ ст. ложки соли

Для рассола вскипятить воду, растворить в ней соль и дать остыть. Фасоль тщательно вымыть, отрезать хвостики, удалить грубые волокна, нарезать крупными кусочками. Бланшировать в кипящей воде 2–3 мин. Баклажаны наколоть вилкой, варить 7—10 мин, отжать, очистить и нарезать кубиками. Сладкий перец обдать кипятком и нарезать кубиками. Помидоры нарезать крупными кубиками. Зелень, чеснок и острый перец без семян мелко нарубить и смешать. Выложить в емкость для засолки слоями баклажаны, фасоль, перец и помидоры, пересыпая каждый слой острой зеленой смесью. Залить холодным рассолом, чтобы он полностью покрывал овощи, прижать гнетом. Держать при комнатной температуре 4–8 дней. Затем хранить в прохладном месте.

Стручковая фасоль с цветной капустой

1 кг зеленой стручковой фасоли, 500 г цветной капусты, 500 г моркови, 500 г сладкого перца, 50 г чеснока, 20 г острого перца, пучок зелени (петрушка, сельдерей, укроп)

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Для рассола вскипятить воду, размешать в ней соль и дать остыть. Фасоль тщательно вымыть, отрезать хвостики, удалить грубые волокна, нарезать крупными кусочками. Бланшировать в кипящей воде 2–3 мин. Цветную капусту разобрать на соцветия, бланшировать 2–3 мин. Морковь очистить и натереть на терке. Сладкий перец опустить в кипяток, затем нарезать соломкой. Зелень, чеснок и острый перец без семян мелко нарубить и смешать. Выложить в емкость для засолки слоями цветную капусту, сладкий перец, фасоль и морковь, пересыпая каждый слой острой зеленой смесью. Залить холодным рассолом, чтобы он полностью покрывал овощи, прижать гнетом. Держать при комнатной температуре 4–8 дней. Затем хранить в прохладном месте.

Маринованная и консервированная фасоль

Спаржевая фасоль в виноградном соке

2,5 кг спаржевой фасоли

Для маринада: 850 мл воды, 150 мл кислого виноградного сока, 1 ст. ложка соли, $\frac{1}{3}$ ч. ложки лимонной кислоты

Фасоль вымыть, срезать кончики. Бланшировать 3–4 мин в кипящей подсоленной воде (1 ч. ложка соли на 1 л воды), откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, дать стечь. Уложить фасоль в стерилизованные банки. Для маринада в кипящую воду добавить соль, лимонную кислоту и виноградный сок. Залить кипящий маринад в банки. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 25 мин, закатать и укутать до остывания.

Консервированная стручковая фасоль

600 г стручковой фасоли, пучок зелени укропа и петрушки, 30 г чеснока

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 4 ст. ложки сахара, 70 мл лимонного сока, $\frac{1}{2}$ ч. ложки зерен горчицы

Фасоль перебрать, отрезать хвостики. Выбирать стручки, которые поместятся в подготовленные банки вертикально, если стручки слишком длинные – обрезать их. Опустить фасоль в кипящую подсоленную воду (2 ч. ложки соли на 1 л воды) и варить 5 мин. Заполнить банку фасолью, устанавливая стручки вертикально. Добавить очищенный чеснок и зелень укропа и петрушки. Залить в банку кипятком и оставить до остывания. Затем воду слить, измерить ее объем и приготовить маринад. Для этого довести до кипения воду с зернами горчицы, размешать в ней соль и сахар, влить лимонный сок. Залить кипящий маринад в банку, закатать ее и укутать до остывания.

Фасоль, маринованная в белом вине

2 кг стручковой фасоли

Для маринада: 900 мл воды, 100 мл белого сухого вина, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка меда, 1 ч. ложка лимонной кислоты, по 3–4 горошины черного и душистого перца

Стручки фасоли вымыть, срезать хвостики, удалить грубые

волокна. Бланшировать 3–4 мин в кипящей подсоленной воде (1 ч. ложка соли на 1 л воды), откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, дать стечь. Фасоль плотно уложить в подготовленные банки. Для маринада довести до кипения воду со специями, медом и солью, добавить вино и лимонную кислоту. Кипящим маринадом залить фасоль. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 25 мин, закатать и укутать до остывания.

Фасоль с овощами в томате

200–250 г фасоли, 500 г помидоров, 300 г сладкого перца, 300 г моркови, 300 г лука, 100 мл растительного масла, 1 ст. ложка соли, 3 ст. ложки сахара, 50 мл лимонного сока, молотый черный и красный перец по вкусу

Фасоль предварительно замочить на 6–8 ч и отварить до полуготовности. Сладкий перец нарезать соломкой, лук – полукольцами, морковь натереть на крупной терке. Помидоры измельчить с помощью блендера или мясорубки. В сотейнике разогреть растительное масло, положить подготовленные овощи и фасоль. Варить до готовности фасоли, добавить специи, соль, сахар и лимонный сок. Горячую массу разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Консервированная фасоль с баклажанами

1 кг баклажанов, 250 г фасоли, 800 г помидоров, 250 г болгарского перца, 100 г моркови, 100 г лука, 100 г чеснока, 70 мл лимонного сока, 1–1½ ст. ложки соли, 3–4 ст. ложки сахара, 100 мл растительного масла

Фасоль замочить на 6–8 ч, затем отварить до готовности. Баклажаны нарезать кубиками вместе с кожурой, немного посолить, оставить на 10 мин, промыть. Перец нарезать кубиками. Морковь натереть на терке. Помидоры, чеснок и лук измельчить с помощью блендера или мясорубки. В томатную массу влить растительное масло, довести до кипения, добавить соль, сахар и лимонный сок. Выложить в кипящую массу морковь, через 3 мин – перец, затем баклажаны. Варить на среднем огне 20–30 мин. Добавить фасоль, размешать, варить еще 20 мин. При необходимости добавить еще соли и сахара. Кипящую массу разложить в подготовленные банки, сразу же закатать и укутать до остывания.

Заготовки из корнеплодов и зелени

Как правило, корнеплоды хорошо хранятся зимой, поэтому их редко заготавливают в квашеном или консервированном виде. Однако имеет смысл заготовить впрок небольшие корнеплоды, которые могут высохнуть или завянуть при обычном хранении. Кроме того, консервированную морковь, свеклу, хрен, сельдерей, лук и другие корни используют для первых и вторых блюд – борщей, супов, рагу, что существенно ускоряет время приготовления обеда или ужина.

Правильно законсервированная зелень не менее полезна, чем сушеная или замороженная. Зелень на зиму можно засолить или заквасить, замариновать или приготовить натуральную заправку при помощи стерилизования. Консервированную зелень рекомендуется закладывать в блюдо перед самым окончанием приготовления. Открытую банку с зеленью можно хранить в холодильнике не дольше трех дней, поэтому есть смысл консервировать ее в маленьких емкостях, буквально на два-три приема.

Заготовленная зелень используется как приправа к первым и вторым блюдам. Кроме привычной огородной зелени (петрушки, укропа, сельдерея), заготавливать можно и дикорастущую, например сныть и крапиву. Заготовки хранят в сухом, прохладном месте.

Квашенные и соленые корнеплоды

Морковь, квашенная с луком

1 кг моркови, 200 г лука, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара

Морковь очистить, натереть на крупной терке или нашинковать, перемешать с сахаром и солью. Лук нарезать тонкими полукольцами, смешать с морковью. Плотнo уложить в банку, чтобы выделился сок. Хранить в холодильнике.

Морковь, квашенная с перцем

2 кг небольшой моркови, 200 г сладкого перца, 15–20 г чеснока, 2–3 веточки зелени сельдерея

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Небольшую морковь очистить, бланшировать 4–5 мин в кипятке, откинуть на дуршлаг и дать остыть. Сладкий перец нарезать соломкой, чеснок – крупными кусками. Уложить в емкость морковь, пересыпая перцем и чесноком. Сверху выложить сельдерей. Для рассола довести до кипения воду, добавить соль, дать остыть. Залить холодный рассол в банку. Держать день-полтора при комнатной температуре. Затем переставить в холодильник.

Соленая морковь

1 кг небольшой моркови

Для рассола: 1 л воды, 5 ч. ложек соли

Небольшую крепкую морковь тщательно вымыть щеткой, срезать верхушки. Уложить в емкость для соления. Залить холодным рассолом, накрыть тканью и прикрыть гнетом, чтобы морковь не всплывала. Выдержать 2–3 дня при комнатной температуре. Затем переставить на хранение в прохладное место. Такой способ подходит для заготовки мелкой моркови.

Квашеная свекла

1 кг свеклы, 50 г корня петрушки, 20 г чеснока, зелень сельдерея и укропа

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли

Свеклу хорошо вымыть. Опустить в кипящую воду и варить 8—10 мин. Снять с огня, дать слегка остыть в отваре и очистить от кожуры. Для рассола довести до кипения воду, добавить соль, нарезанный корень петрушки, очищенный чеснок, варить 2 мин. Вынуть корень петрушки и чеснок и дать остыть отвару. Свеклу уложить в емкость для квашения. Добавить петрушку, чеснок и зелень сельдерея и укропа. Залить рассолом. Свекла должна быть полностью погружена в жидкость. Держать при комнатной температуре 3–7 дней. Готовую свеклу переставить на хранение в прохладное место.

Соленый топинамбур

1 кг топинамбура, 10 г чеснока, острый перец, зелень сельдерея, базилика и укропа по вкусу

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли

Клубни топинамбура залить холодной водой и оставить на 1–2 дня, затем тщательно промыть. Крупные клубни разрезать на 2–3 части. Острый перец нарезать кольцами, удалив семена. Зелень сельдерея, базилика и укропа нарубить. Чеснок нарезать пластинками. Уложить в емкость для квашения топинамбур, пересыпая зеленью, чесноком и перцем. Для рассола довести до кипения воду, размешать в ней соль и дать остыть. Залить теплый рассол в емкость, чтобы он полностью покрывал клубни. Держать в прохладном месте 25–30 дней.

Соленая морковь со специями

500 г моркови, 15 г чеснока, 2 ч. ложки сухого орегано, ½ ч. ложки порошка горчицы, ½ ч. ложки черного перца

Для маринада: 250 мл воды, ½ ч. ложки лимонной кислоты, 100 мл растительного масла, 1 ч. ложка соли

Чеснок очистить, мелко порубить и уложить в банку, добавить горчицу и орегано. Морковь вымыть и очистить, нарезать кружочками, опустить на 2–3 мин в кипящую воду, переложить в банку. Закрыть банку и несколько раз встряхнуть ее, чтоб ингредиенты перемешались. В кипящую воду добавить растительное масло, соль и лимонную кислоту, залить горячим маринадом морковь, закрыть крышкой и дать остыть при комнатной температуре, затем убрать на хранение в холодильник. Морковь можно употреблять через 3–5 дней.

Хранить в холодильнике не больше месяца.

Квашеная свекла с тмином

5 кг свеклы, $\frac{1}{2}$ ч. ложки семян тмина, 4 л воды, 1 ч. ложка ржаной муки, 1 ст. ложка соли

Свеклу вымыть, очистить от кожуры, нарезать кусками среднего размера и сложить в чистую емкость для маринования, пересыпая семенами тмина. Ржаную муку и соль размешать с теплой кипяченой водой, залить рассолом свеклу. Накрыть льняной салфеткой, затем крышкой и установить гнет. Емкость со свеклой должна постоять при комнатной температуре около двух недель. Затем убрать в холодное место.

Хрен со свеклой

200 г хрена, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 150 г свеклы, лимонная кислота на кончике ножа

Корень хрена и свеклу вымыть и очистить. Хрен пропустить через мясорубку или натереть на мелкой терке. Свеклу натереть на мелкой терке. Перемешать овощи, добавить соль, сахар и лимонную кислоту, сложить в баночку и закрыть крышкой. Хранить в холодильнике.

Хрен без уксуса

1,5 кг очищенных корней хрена, 1 ст. ложка соли, 3 ст. ложки сахара, 70 г лимона

Хрен измельчить на мясорубке. При этом следует надеть на мясорубку полиэтиленовый пакет, чтоб едкие пары не мешали. К измельченному хрену добавить соль и сахар. Залить смесь кипятком, чтобы получилась каша, перемешать и сразу разложить в банки. Из половинки лимона выжать по 3–6 капель сока в каждую банку. Затем закрыть банки крышками и убрать на хранение в холодное место.

Хрен с помидорами

300 г корней хрена, 3 кг помидоров, 250 г чеснока, 1 ст. ложка соли

Корни хрена вымыть и очистить, чеснок очистить. Помидоры вымыть, обдать кипятком и очистить от кожуры. Все ингредиенты пропустить через мясорубку. В получившуюся кашу добавить соль и тщательно перемешать. Разложить в банки, плотно закрыть крышками и убрать на хранение в холодное место.

Хрен с лимоном

300 г очищенных корней хрена, 50 г лимона

Хрен измельчить на мясорубке или на мелкой терке. С половинки лимона снять и измельчить цедру, а сок выжать, затем добавить к хрену. Все тщательно перемешать, сложить в банки, закрыть и хранить в холодном месте.

Хрен с болгарским перцем

100 г очищенного хрена, 250 г болгарского перца, 15 г чеснока, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка лимонного сока

Хрен и перец (без плодоножки и семян) пропустить через мясорубку, добавить растолченный чеснок, сахар и лимонный сок. Перемешать все ингредиенты, сложить в банки. Хранить в холодном месте.

Соленый корень петрушки

500 г корня петрушки, 3½ ст. ложки соли

Корень петрушки тщательно вымыть, очистить, натереть на терке, добавить соль и перемешать. Разложить в банки и поставить в прохладное место.

Соленый чеснок головками

500 г чеснока

Для рассола: 1 л воды, 3 ст. ложки соли

Чеснок вымыть, снять верхний слой шелухи, полностью не очищать, срезать корень. Залить холодной водой и оставить на трое суток, меняя воду 1–2 раза в сутки. Приготовить рассол: вскипятить воду с солью и дать ей остыть. Чеснок уложить в банки, залить приготовленным рассолом, закрыть крышками и хранить в прохладном месте. При необходимости во время

хранения доливать рассол.

Чеснок, квашенный зубчиками

1 кг чеснока, 1 зонтик укропа, 2 листа черной смородины, 1 лист хрена, 2 ст. ложки соли, ½ ч. ложки семян горчицы, 300–400 мл воды

Чеснок разделить на зубчики, очистить и вымыть. Вымачивать в холодной воде 5–7 ч. Листья смородины и хрена вымыть и нарезать полосками. Сложить чеснок в литровую банку, пересыпая листьями, добавить специи и укроп. Всыпать соль и залить холодной кипяченой водой. Держать при комнатной температуре 5 дней. Затем переставить в прохладное место. Чеснок будет готов через 2 недели.

Маринованные и консервированные корнеплоды

Хрен с овощами

300 г хрена, 1 кг помидоров, 300 г болгарского перца, 300 г чеснока, ½ ст. ложки соли

Сладкий перец очистить от плодоножки и семян, чеснок и хрен очистить. Все овощи пропустить через мясорубку, добавить соль и перемешать. Смесь проварить в течение 40 мин. Затем разложить в стерилизованные банки, закатать, укутать до остывания.

Чеснок в соке красной смородины

2 кг чеснока

Для маринада: 600 мл воды, 400 мл сока красной смородины, 1½ ст. ложки соли, 3 ст. ложки меда

Головки чеснока очистить от верхнего слоя шелухи, срезать корни и стрелки, не разделять на зубчики. Замочить чеснок в холодной воде на 24 ч, несколько раз менять воду. Затем промыть холодной водой, плотно уложить в емкость. Для маринада соединить воду с соком, довести до кипения, добавить соль и мед. Дать остыть и залить чеснок. Прижать гнетом, чтобы не всплывал. Держать 8—12 дней при комнатной температуре. Затем хранить в прохладном месте.

Чеснок, маринованный головками

1 кг чеснока, 3–5 горошин черного перца, 1 лавровый лист

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли, 50 мл лимонного сока

Головки чеснока очистить от верхнего слоя шелухи, оставив тонкую пленку, срезать корни. Бланшировать в кипящей воде 3 мин, молодой чеснок можно не бланшировать. Дать стечь жидкости и выложить в емкость для маринования. Для маринада в кипящую воду добавить соль, сахар, специи и лимонный сок. Залить чеснок горячим маринадом, прижать гнетом. Держать при комнатной температуре 1–2 недели. Готовый чеснок хранить в

холодильнике в плотно закрытых банках, при этом чеснок должен быть полностью погружен в маринад.

Чеснок, маринованный зубчиками

250–300 г чеснока, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 40 мл лимонного сока

Чеснок разделить на зубчики, очистить и тщательно вымыть. Уложить в банку объемом 0,5 л. Всыпать соль, сахар, залить кипятком, накрыть крышкой и стерилизовать 5 мин. Затем влить лимонный сок. Банку сразу же закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Морковь в яблочном соке

2,5 кг моркови

Для заливки: 1 л яблочного сока, 1 ст. ложка соли, 1–1½ ст. ложки сахара, 2–3 бутона гвоздики

Морковь вымыть, срезать верхнюю часть, очистить и нарезать кружочками. Уложить в подготовленные банки. Соединить все ингредиенты для заливки, довести до кипения, залить морковь. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 10 мин, 1 л – 15 мин. Банки закатать и укутать до остывания.

Маринованная морковь

1,5 кг моркови, 1 лавровый лист

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. ложки сахара, 1½ ст. ложки соли, ⅔—1 ч. ложка лимонной кислоты, 2–3 горошины душистого перца, щепотка корицы

Морковь очистить, срезать верхнюю зеленую часть. Нарезать кружочками, уложить в банку, добавить лавровый лист. Залить кипятком на 1 мин. Воду слить, измерить ее объем и использовать для приготовления маринада. Добавить в воду соль, сахар и специи, довести до кипения. Влить горячий маринад в банки и закатать. Когда остынут, переставить на хранение в прохладное место.

Консервированная морковь с яблоками

1,5 кг моркови, 1 кг кислых яблок

Для заливки: 500 мл воды, 500 мл яблочного сока, 1 ст. ложка соли, 1–2 ст. ложки сахара, корица, кориандр и гвоздика по вкусу

Морковь очистить и нарезать кружочками толщиной 5 мм. У яблок удалить сердцевину, нарезать дольками. Уложить в стерилизованные банки небольшого объема слоями морковь и яблоки. Залить банки кипятком и оставить на пару минут. Затем слить, измерить объем и при необходимости использовать для приготовления заливки. Соединить воду, яблочный сок, соль, сахар и специи. Количество сахара зависит от сладости яблочного сока. Довести до кипения. Влить кипящую жидкость в банки, сразу же закатать их и укутать до остывания.

Морковь с хреном и яблоками

500 г моркови, 500 г яблок, 500 г хрена

Для маринада: 600 мл воды, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 1½ ст. ложки соли, 1 ч. ложка лимонной кислоты

Вымыть и очистить морковь и хрен, у яблок удалить семена и кожуру. Натереть морковь, яблоки и хрен на крупной терке. Все смешать и уложить в подготовленные банки. В кипящую воду добавить сахар, соль и лимонную кислоту, размешать. Залить маринад в банки, сверху добавить по 1 ст. ложке растительного масла. Прикрыть крышками и стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10 мин. Закатать и укутать до остывания.

Морковь в томате

750 г моркови, 200 г лука, 200 мл томатного сока, 100 мл растительного масла, 1 ч. ложка сахара, 2 ч. ложки лимонного сока, 2–3 лавровых листа, черный молотый перец и соль по вкусу

Морковь нарезать соломкой, лук – полукольцами. Растительное масло разогреть, добавить морковь и лук, пассеровать 10 мин, затем добавить томатный сок и готовить еще 12 мин. Добавить лимонный сок, сахар и тушить до готовности. За 5 мин до окончания приготовления добавить соль, лавровый лист и черный перец. Разложить горячую овощную массу в стерилизованные банки и закатать.

Приправа из моркови

1 кг моркови, 1 кг помидоров, 100 г чеснока, 200 мл растительного масла, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка красного молотого перца, $\frac{1}{3}$ ч. ложки лимонной кислоты

Морковь и чеснок очистить, с помидоров удалить кожицу. Натереть морковь на крупной терке и обжарить в растительном масле в течение 10 мин. Добавить крупно нарезанные помидоры, пропущенный через пресс чеснок, соль, сахар и молотый перец, варить на среднем огне 1,5 ч. За 10 мин до конца приготовления добавить к массе лимонную кислоту, дать закипеть. Разложить готовую приправу в стерилизованные банки, закатать, укутать и оставить до полного остывания.

Морковь с чесноком

1 кг моркови, 200 г чеснока, 1 стакан растительного масла

Для рассола: 1 л воды, $2\frac{1}{2}$ ст. ложки соли

Морковь вымыть, очистить и нарезать кубиками. Чеснок очистить, измельчить и добавить к моркови. Влить растительное масло и хорошо перемешать. В кипящей воде растворить соль, залить рассолом морковь с чесноком, перемешать, разложить в банки. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 10–12 мин, 1 л – 20–25 мин. Банки закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

Соленая морковь

2 кг моркови

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли

Морковь вымыть и очистить. Мелкую морковь можно консервировать целиком, большую – нарезать кубиками или кружочками. Опустить морковь в кипящую воду на 2–3 мин, затем сразу переложить в холодную воду. Вынуть морковь из воды и разложить в банки, не доходя до горлышка 1–2 см. Для рассола в воду всыпать соль, довести до кипения, залить морковь горячим рассолом. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 40 мин, 0,5 л – 30 мин. Банки закатать и укутать до остывания.

Маринованная морковь с чесноком

450–600 г моркови, 200 мл растительного масла, 30 г чеснока

Для маринада: 1 л воды, $2\frac{1}{2}$ –3 ст. ложки сахара, 1 ст.

ложка соли, ½ ч. ложки лимонной кислоты

Морковь очистить и нарезать кружочками толщиной около 1 см, опустить на 3–4 мин в кипящую воду, достать, дать стечь воде. Налить в банку растительное масло, положить морковь и целые очищенные зубчики чеснока. В кипящей воде растворить соль, сахар и лимонную кислоту, залить маринадом морковь с чесноком. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 20 мин, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованная морковь со специями

450–600 г молодой моркови, по 8 горошин черного и душистого перца, 5 бутонов гвоздики, 1–2 лавровых листа, щепотка корицы

Для маринада: 1 л воды, 3–4 ст. ложки сахара, 1½ ст. ложки соли, ½ ст. ложки лимонной кислоты

Морковь очистить, бланшировать в подсоленной кипящей воде 2–5 мин, затем переложить в холодную воду и нарезать кусочками. На дно банки положить лавровый лист, душистый и черный перец, гвоздику и корицу. Сверху уложить морковь, оставляя 2 см до верха. В кипящей воде растворить сахар, соль и лимонную кислоту, залить маринадом морковь. Стерилизовать банки емкостью 1 л в течение 20–25 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованный лук со свеклой

350–400 г мелкого лука, 60–80 г свеклы

Для маринада: 400 мл воды, 2 ч. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 7 горошин черного перца, ½ ч. ложки лимонной кислоты

Ингредиенты указаны для банки объемом 500–750 мл. Лук и свеклу очистить и помыть. Свеклу нарезать соломкой. В сотейник влить воду, добавить соль, сахар и черный перец, довести до кипения. В кипящий маринад положить свеклу. Когда закипит, добавить лук. Варить 5 мин, в конце всыпать лимонную кислоту. В стерилизованную банку положить лук, сверху – свеклу, залить горячим маринадом. Банку закатать, перевернуть, укутать на сутки. Хранить в прохладном месте.

Маринованная свекла с чесноком

1 кг свеклы, 70–100 г чеснока

Для маринада: 3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, ½ ч. ложки лимонной кислоты, 1 л воды, 50—100 мл подсолнечного масла

Свеклу вымыть, отварить до полуготовности, очистить от кожуры и нарезать соломкой, но не очень тонко. Чеснок очистить, зубчики нарезать пластинками. Свеклу уложить в банки, сверху положить чеснок. В кипящей воде растворить соль, сахар и лимонную кислоту, влить масло. Горячим маринадом залить овощи. Стерилизовать банки 0,5 л в течение 15 мин, 1 л – 25 мин. Банки закатать, перевернуть и дать остыть.

Свекла с морковью и яблоками

3 кг свеклы, 2 кг кислых яблок, 1,5 кг моркови, 6 ст. ложек соли, 300 мл растительного масла, 600 мл воды

Свеклу вымыть, отварить до полуготовности (примерно 30 мин), остудить и очистить. Морковь очистить. Натереть свеклу и морковь на крупной терке. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины и мелко нарезать или также натереть на крупной терке. Все сложить в одну емкость. Добавить соль, масло и воду, хорошо перемешать и поставить на слабый огонь. Довести до кипения и варить 10–15 мин. Горячую заготовку разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Закуска овощная

2 кг свеклы, 1 кг помидоров, 250 г моркови, 250 г болгарского перца, 250 г лука, 100 г чеснока, 3–4 ст. ложки сахара, 1½ ст. ложки соли, 150 мл растительного масла, ½ ч. ложки лимонной кислоты, 20 г острого перца (по желанию)

Свеклу и морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Сладкий перец и лук нарезать кубиками, помидоры измельчить в блендере, чеснок пропустить через пресс. В глубокой кастрюле разогреть растительное масло и обжарить в нем лук до мягкости. Добавить перец и морковь, жарить еще пару минут. Затем добавить свеклу, перемешать и тушить, накрыв кастрюлю крышкой, 5 мин. После чего добавить томаты, чеснок и острый перец, влить воду, всыпать сахар, соль и лимонную кислоту. Перемешать и тушить под крышкой 40 мин. Готовую горячую закуску разложить в подготовленные банки, закатать их и укутать до остывания.

Закуска из свеклы с луком

3 кг свеклы, 0,5 кг болгарского перца, 0,5 кг репчатого лука, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 200 мл растительного масла, 400 мл воды, $\frac{2}{3}$ ч. ложки лимонной кислоты

Свеклу вымыть, отварить до полуготовности, очистить и натереть на крупной терке. Сладкий перец нарезать кубиками, лук – полукольцами. В глубокую кастрюлю влить воду и растительное масло, всыпать лимонную кислоту, сахар и соль, довести до кипения. Положить перец и лук и проварить 10 мин. Затем добавить свеклу и тушить еще 10 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать их и укутать до остывания.

Свекла с овощами и яблоками

1,5 кг свеклы, 1 кг помидоров, 1 кг лука, 1 кг моркови, 1 кг кислых яблок, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 200 мл растительного масла

Свеклу и морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук нарезать полукольцами, у помидоров удалить плодоножку и нарезать кубиками. У яблок удалить сердцевину, нарезать их дольками. Все сложить в сотейник, добавить масло, сахар и соль. Тушить, помешивая, 40 мин. Горячую массу разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Заготовка для борща

1,5 кг свеклы, 1,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 30 г острого перца, 250 мл растительного масла, 4 ст. ложки соли, 2–5 лавровых листьев, 2–3 бутона гвоздики, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотого черного перца

Все овощи вымыть. Свеклу и морковь очистить и натереть на крупной терке. Сладкий перец очистить от плодоножки и семян и нарезать кубиками. Помидоры измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Томатную массу вскипятить, добавить в нее сладкий перец, лавровый лист, гвоздику и черный перец. В отдельной емкости разогреть растительное масло и высыпать туда свеклу и морковь. Часто помешивая, тушить около 15 мин. Влить томат к тушеным овощам, добавить соль. Продолжить тушить 40–60 мин. Заправку выложить в

подготовленные банки, закатать. Банки перевернуть и укутать до остывания.

Заготовка для борща с капустой

2 кг свеклы, 1,5 кг помидоров, 1,5 кг капусты, 700 г моркови, 700 г лука, 500 г болгарского перца, 1½ ст. ложки соли, 1–2 ст. ложки сахара, 200 мл растительного масла, 3–6 лавровых листьев, молотый черный перец по вкусу

Все овощи вымыть и очистить. Лук измельчить, свеклу, морковь и болгарский перец нарезать соломкой, помидоры – мелкими кубиками, капусту нашинковать. В большой емкости разогреть масло, тушить в нем лук, свеклу, морковь, болгарский перец и капусту в течение 15–20 мин, регулярно перемешивая. Затем добавить томаты, соль, сахар и лавровый лист, тушить еще 20–30 мин. Разложить заготовку в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Заправка для борща с лимонным соком

1 кг свеклы, 1 кг помидоров, 300 г болгарского перца, 300 г моркови, 300 г лука, 1 кг капусты, 50–70 мл лимонного сока, 150 мл растительного масла

Все овощи вымыть, морковь и лук очистить, у перца удалить плодоножку и семена. Свеклу проварить около 40 мин. Лук мелко нарезать и спассеровать на масле до золотистого цвета. Помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожицы, нарезать кубиками. Перец нарезать мелкой соломкой. Морковь натереть на терке. Капусту тонко нашинковать. В большой толстостенной кастрюле разогреть масло, положить все нарезанные овощи и тушить около 30 мин. Свеклу очистить и натереть на крупной терке. Добавить свеклу к овощам и тушить еще около 20 мин. За 2 мин до окончания приготовления влить лимонный сок и сразу разложить заправку в стерилизованные банки. Закатать крышками, перевернуть и укутать до остывания.

Заправка для борща острая

2 кг свеклы, 750 г лука, 750 г помидоров, 250 г болгарского перца, 30 г острого перца, 150 г чеснока, 70–100 мл растительного масла, 2 ст. ложки соли

Овощи вымыть и очистить. Лук нарезать полукольцами, болгарский перец – соломкой. Обжарить лук и перец на сковороде до мягкости лука. Чеснок пропустить через пресс, острый перец очистить от семян и измельчить. Помидоры залить кипятком, затем опустить в ледяную воду, очистить от кожицы и пропустить через мясорубку. Свеклу натереть на крупной терке, поместить в кастрюлю, залить томатом, прикрыть крышкой и в течение часа тушить на слабом огне. Затем добавить чеснок, лук, оба вида перца и продолжить тушить еще 20 мин. В конце посолить и хорошо перемешать. Сразу разложить заправку в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Квашеная и соленая зелень

Зеленый лук с солью

500 г перьев зеленого лука, 2–3 ст. ложки соли

Перья лука хорошо промыть, обсушить и нарезать. Разложить в ошпаренные кипятком банки, сильно прижимая деревянной ложкой или пестиком и пересыпая солью. Прижимать, чтобы выделился сок. Переставить на хранение в прохладное место. Использовать для супов и вторых блюд, при этом соль в блюдо не добавлять.

Соленые стрелки чеснока

1 кг стрелок чеснока, 4–5 листьев черной смородины, 3 листа вишни, ½ корня хрена, 100 г зелени укропа

Для рассола: *1 л воды, 2 ст. ложки соли, молотый черный перец по вкусу*

Стрелки чеснока вымыть и нарезать кусочками длиной 10 см. Корень хрена очистить и натереть на мелкой терке. Зелень укропа измельчить и смешать с хреном и нарезанными чесночными стрелками. Уложить все в банки, перекладывая листьями черной смородины и вишни. Для рассола растворить в кипящей воде соль и перец. Остудить до 50 °С, залить рассолом содержимое банок, накрыть сложенной в 2–3 слоя марлей и оставить при комнатной температуре. Через 5 дней закрыть банки полиэтиленовыми крышками и убрать в холод.

Квашеная зелень петрушки

Зелень петрушки, ломтик ржаного хлеба, 1 ст. ложка рассола квашеной капусты

Для рассола: *0,5 л воды, 2 ст. ложки соли*

Петрушку вымыть, мелко нарезать, сложить в емкость. Сверху положить хлеб и добавить капустный рассол. В холодной кипяченой воде растворить соль и залить рассолом петрушку, чтоб он ее полностью покрыл. Петрушку в рассоле регулярно приминать. Держать двое суток при комнатной температуре, затем убрать в холод.

Соленая крапива

400–450 г листьев крапивы, 2 ч. ложки соли

Рецепт рассчитан на 1 банку объемом 0,5 л. Молодые листья и побеги крапивы тщательно вымыть и нарезать. Плотно уложить в ошпаренную кипятком банку, пересыпая солью. Заполнить банку, оставив до верха 2–3 см (крапива выделит сок). Обвязать марлей и поставить на хранение в прохладное место.

Соленая зелень сельдерея

1 кг зелени сельдерея, $\frac{3}{4}$ стакана соли

Сельдерей тщательно промыть, обсушить, порубить мелко и перемешать с солью. Разложить плотно в стерилизованные банки, накрыть крышками. Когда выступит сок, закатать банки стерилизованными крышками. Хранить в прохладном темном месте.

Соленая зелень петрушки

500 г зелени петрушки, $3\frac{1}{2}$ ст. ложки соли

Зелень тщательно вымыть, обсушить, измельчить, добавить соль и перемешать. Разложить в чистые банки. Хранить в прохладном месте.

Черемша соленая

2 кг листьев черемши с длинными черешками, 2 пучка укропа, 1 небольшой корень хрена, 10–15 лавровых листьев, 10–15 горошин душистого перца

Для рассола: *на 1 л воды – $1\frac{1}{2}$ ст. ложки соли*

Черемшу и укроп промыть, обсушить, корень хрена очистить и натереть на терке. Черемшу уложить в подготовленную емкость, переслаивая зеленью укропа, корнем хрена, лавровым листом и душистым перцем. В кипяченой воде растворить соль и залить рассолом зелень, чтоб рассол ее полностью покрывал. Сверху накрыть крышкой и установить небольшой гнет. Оставить при комнатной температуре, время от времени удаляя на поверхности пену и промывая круг и гнет свежим рассолом. Через 10–15 дней убрать в холодное место.

Квашеные стрелки чеснока

2 кг чесночных стрелок

Для рассола: 1,5 л воды, ½ стакана сахара, 3½ ст. ложки соли

Стрелки чеснока хорошо вымыть, нарезать кусочками 3–5 см и уложить в подготовленную емкость. В холодной кипяченой воде развести сахар и соль, залить рассолом стрелки. Емкость со стрелками накрыть чистой тканью, сверху крышкой и установить гнет так, чтобы слегка выступила жидкость. Убрать в холод. Стрелки будут готовы через 25–40 дней.

Сныть квашеная

5 кг листьев сныти, 1 стакан клюквы или брусники, ½ ч. ложки тмина, ¾ стакана соли

Сныть и ягоды промыть и обсушить. Листья смешать с солью и тмином, чтобы они пустили сок. Затем уложить в емкость слоями, утрамбовывая и перекладывая слои ягодами брусники или клюквы. Сверху накрыть чистой тканью, накрыть крышкой и установить гнет. Емкость вынести в холодное место.

Маринованная и консервированная зелень

Маринованные стрелки чеснока

1 кг стрелок чеснока, 4–6 горошин черного перца, 3–6 лавровых листьев, ½ ч. ложки зерен горчицы

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, ½ ч. ложки лимонной кислоты

Стрелки чеснока нарезать кусочками по 5–7 см, опустить в кипящую воду на 2 мин. В стерилизованные банки положить лавровый лист, перец горошком и зерна горчицы. Сверху выложить чесночные стрелки. В кипящей воде растворить сахар, соль и лимонную кислоту. Горячим маринадом залить банки. Стерилизовать банки 0,5 л в течение 5 мин, 1 л – 10 мин, закатать, перевернуть и дать остыть.

Стрелки чеснока в соке смородины

1 кг стрелок чеснока, 350 мл воды, 150 г ягод красной смородины, 2 зонтика укропа, ½ стакана сахара, 2 ст. ложки соли

Стрелки чеснока промыть, нарезать небольшими кусочками и опустить в кипящую воду на 1 мин. Уложить в чистые банки вместе с зонтиками укропа. Ягоды красной смородины промыть, опустить в кипящую воду на 3 мин, после протереть через сито. В процеженный отвар добавить соль, сахар, довести до кипения и залить им чесночные стрелки. Банки закатать, перевернуть и оставить до остывания.

Заготовка для зеленого борща

1 кг щавеля, по 100 г зеленого лука, укропа и петрушки

Мелко нарезать щавель и зелень, смешать. В сотейник налить воды на 2,5–3 см, довести до кипения, положить часть подготовленной зелени. Помешивая, тушить, пока щавель не изменит цвет. Выложить его шумовкой в стерилизованную банку, прижать. Добавить в сотейник следующую порцию щавеля и зелени, при необходимости долить в него кипятка. Повторять, пока банка не наполнится полностью. Залить кипящей жидкостью из сотейника и закатать.

Заготовка из сныти для щей

500 г листьев и черешков сныти, 500 г зеленого лука, 250 г укропа, 3 ст. ложки соли

Зелень промыть. Сныть и укроп перебрать и измельчить. Зеленый лук нарезать кусочками. Все перемешать и тщательно перетереть с солью, чтоб выделился сок. Уложить в банки, уплотняя. Стерилизовать в кипящей воде банки объемом 0,5 л в течение 20 мин, 1 л – 25 мин. Закатать крышками. Перед употреблением зелень промыть в кипящей воде для удаления излишков соли.

Консервированные виноградные листья

55–65 виноградных листьев, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сухой горчицы, вода

Ингредиенты указаны на 1 банку объемом 0,5 л. Небольшие листья столового винограда тщательно промыть, отрезать хвостики. Бланшировать в кипятке 2 мин. Затем сложить стопками по 8—10 листьев, каждую скрутить в трубочку, подвернув края внутрь. Плотнo уложить трубочки в подготовленную банку. Сверху всыпать соль и горчичный порошок, залить кипятком. Закатать банки и укутать до остывания.

Заготовки из фруктов и ягод

Для заготовок выбирают целые, неповрежденные плоды. Они должны быть собраны вручную. Для мочения яблок лучше подходят поздние сорта: «титовка», «антоновка», «пепин», «анис». После сбора яблоки должны полежать 2–3 недели, затем их следует перебрать и только потом использовать в заготовках. Груши следует выбирать кисло-сладкие, с плотной мякотью. Лучшими считаются груши-дички. Они также должны после сбора пролежать несколько дней, чтобы пожелтеть. Перед тем как заготавливать, яблоки и груши рекомендуется протереть от воскового налета, чтобы рассол смог быстрее проникнуть внутрь плодов.

Сливы выбирают поздних сортов, с плотной коркой, например «зимняя» или «венгерка», но также подойдет и «Анна Шпет». Плоды лучше брать немного недозрелые и плотные.

Для мочения винограда подойдут все сорта с крупными недозревшими ягодами и плотной кожицей. Например, сорта «мускат гамбургский», «мускат Италии», «каберне», «клерет», «мурведр», «агадан», «ркацителли», «Молдова».

Ягоды брусники, рябины и клюквы следует выбирать спелые, немятые. Перед приготовлением их тщательно перебирают.

Крыжовник используют слегка недозрелый, плотный, например сортов «зеленый бутылочный» или «финик».

Для мочения и квашения лучше всего подходят дубовые бочки, но можно воспользоваться эмалированной или стеклянной посудой. Кстати, сливы, виноград и небольшие груши можно заготавливать в обычных банках, а вместо гнета придавливать фрукты палочками, вставленными под горлышко крест-накрест.

Для мочения емкости с ягодами и фруктами выносят в прохладное место. В процессе соления плоды должны быть постоянно покрыты рассолом, причем нужно учитывать, что первые несколько дней яблоки и груши активно впитывают рассол, поэтому его следует регулярно подливать. Вместо рассола можно доливать охлажденную кипяченую воду. Также нужно следить за образованием плесени и вовремя ее убирать. Фрукты, залитые рассолом, можно укрыть чистой тканью и присыпать порошком горчицы – это поможет предотвратить образование плесени.

Моченые, соленые, квашеные фрукты и ягоды

Моченые яблоки

6 кг яблок осенних или осенне-зимних сортов, веточки с листьями вишни, листья смородины и малины, 1–2 веточки Melissa

Для заливки: 5 л воды, 1½ стакана сахара, 3 ст. л. соли

Яблоки вымыть, удалить плодоножки. Дно емкости выстелить веточками и листьями. Уложить фрукты плотно, но не приминая их. Сверху снова положить веточки и листья. Вскипятить воду, добавить сахар и соль, остудить и залить яблоки так, чтобы вода полностью их покрывала, оставить под гнетом. Следующие 7 дней при необходимости доливать маринад. Затем вынести емкость в прохладное место. Яблоки будут готовы через 40–45 дней.

Моченые яблоки с медом

2 кг яблок

Для заливки: 3 л воды, 1 стакан (200 мл) меда, 1 ст. ложка соли

В емкость плотно уложить яблоки. Для заливки вскипятить воду с солью, остудить, добавить мед. Залить яблоки, прижать гнетом. Держать при комнатной температуре, через неделю убрать в прохладное место.

Моченые яблоки с укропом

5 кг яблок, 100 г зелени укропа, 200 г зеленых листьев черной смородины

Для заливки: 5 л воды, 3 ст. ложки соли, ⅔ стакана ржаного солода, ⅔ стакана сахара

На дно посуды уложить немного укропа и листьев смородины, затем – слой яблок. Заполнить емкость, чередуя слои. Сверху выложить оставшийся укроп и листья, накрыть крышкой и установить гнет. Для заливки в воду всыпать солод, кипятить 20 мин, добавить соль и сахар, остудить. Холодным рассолом залить яблоки, чтобы они были полностью им покрыты. Держать 5–7

дней при комнатной температуре, затем убрать в прохладное место.

Моченые яблоки с черносливом

5 кг яблок

Для заливки: 5 л воды, 200 г меда, 1 стакан чернослива, 1 стакан отрубей, 2 ст. ложки соли

Яблоки вымыть, плотно уложить в подготовленную емкость плодоножками вверх. Воду вскипятить, залить отруби, хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Добавить промытый чернослив. Когда смесь остынет, растворить в ней мед и соль. Залить яблоки, чтобы уровень воды был выше плодов примерно на 3 см. Накрыть яблоки чистой тканью, положить сверху гнет, вынести в прохладное место. Яблоки будут готовы приблизительно через месяц.

Яблоки, моченные в тыквенном соке

5 кг яблок, 2 большие сладкие тыквы, 400–500 мл воды

Яблоки тщательно вымыть, обсушить и уложить в посуду слоями. Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать кусками. В кастрюлю влить воду, положить тыкву и варить до готовности. Затем размять ее. Залить тыквенным пюре яблоки, чтобы они были полностью покрыты соком. Сверху положить чистую ткань, деревянный круг и гнет. Вынести в прохладное место для заквашивания. Через месяц яблоки будут готовы к употреблению.

Яблоки в хлебном квасе

5 кг яблок

Для заливки: 5 л воды, 500 г ржаного хлеба, 1 ч. ложка соли, ¼ ч. ложки молотой корицы

Хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовке до золотисто-коричневого цвета. Сухари залить кипятком, добавить соль и корицу, дать остыть и процедить. Тщательно вымыть яблоки, уложить в подготовленную емкость плотными рядами плодоножками вверх. Залить хлебной заливкой, накрыть чистой тканью, установить гнет и убрать в холодное место. В первые несколько дней яблоки будут активно впитывать заливку,

поэтому в емкость для квашения необходимо периодически доливать заливку или охлажденную кипяченую воду. Яблоки будут готовы к употреблению приблизительно через месяц.

Яблоки с облепихой в тыквенном пюре

4 кг яблок, 200 г облепихи, 3 кг тыквы, 300 мл воды, 2½ стакана сахара

Вымыть и обсушить яблоки и облепиху. Ягоды лучше сушить, разложив их тонким слоем на сухом полотенце. В подготовленную посуду уложить яблоки, пересыпая их ягодами облепихи. Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать кусочками. Воду вскипятить, добавить сахар и выложить тыкву. Отварить до готовности, остудить и измельчить блендером. Готовым пюре залить яблоки, чтоб они были полностью им покрыты, установить гнет. Неделю выдержать при комнатной температуре, затем убрать в холодное место.

Яблоки, моченные с медом и базиликом

5 кг яблок, ½ пучка базилика, 10 листьев черной смородины

Для заливки: 4 л воды, 1 стакан меда, 1½ ст. ложки соли, ½ стакана ржаной муки

В кипяченую теплую воду добавить мед, муку и соль, перемешать и остудить рассол. Яблоки тщательно вымыть. Листья смородины и веточки базилика перебрать и вымыть. На дно емкости выложить часть смородиновых листьев, чтобы они покрыли его полностью. Затем уложить слоями, чередуя, яблоки и базилик. Сверху выложить оставшиеся листья черной смородины. Залить остывшим рассолом, накрыть деревянным кругом, сверху поместить гнет. Около недели выдержать при комнатной температуре, затем убрать на хранение в прохладное помещение.

Моченые яблоки с ржаной мукой

5 кг яблок, 70—100 г брусники или клюквы, листья смородины и вишни

Для заливки: 5 л воды, 3½ стакана сахара, 1 стакан ржаной муки, 5 ст. ложек соли

Вымыть яблоки, ягоды и листья. На дно емкости выложить

тонким слоем половину листьев смородины и вишни. Затем уложить яблоки, пересыпая их ягодами. Сверху уложить оставшиеся листья. Вскипятить часть воды, добавить сахар и соль, кипятить на очень слабом огне. Размешать в прохладной воде ржаную муку, чтобы не было комочков. В кипящий рассол влить понемногу воду с мукой, постоянно помешивая, и проварить еще 5 мин, затем дать остыть. Залить яблоки теплым рассолом. Он должен слегка покрывать верхний слой яблок. Оставшийся рассол убрать в холодильник. Яблоки накрыть чистой тканью. Положить сверху деревянный круг с отверстиями, чтобы удобно было доливать рассол, либо крышку меньшего диаметра, чем сама емкость. Установить гнет. Яблоки оставить в теплом помещении, пока идет брожение. Ежедневно снимать пену и доливать рассол, если необходимо. Через 2 недели убрать емкость в прохладное место. Яблоки будут готовы через 40–60 дней.

Яблоки, моченные с рябиной

5 кг яблок, 1 кг рябины

Для заливки: 4 л воды, ½ стакана сахара, 2 ст. ложки соли

В воде растворить соль, сахар, прокипятить и дать полностью остыть. Яблоки и рябину тщательно вымыть. Выложить яблоки в емкость, пересыпая рябиной. Залить рассолом, чтобы он полностью покрыл яблоки. Сверху накрыть деревянным кругом и установить гнет. Оставить на 7—

9 дней при комнатной температуре, затем убрать на хранение в прохладное помещение.

Яблоки, моченные с сельдереем

5 кг яблок, 100 г веточек сельдерея, 250 г ржаной соломы

Для заливки: 2,75 л воды, 4 ст. ложки солода, ½ стакана сахара, 1½ ст. ложки соли

Яблоки и сельдерей вымыть. В 0,5 л воды добавить солод, прокипятить 15–20 мин. В остальную воду добавить соль, сахар, довести до кипения и смешать с раствором солода, затем остудить. Отдельно ошпарить кипятком солому, устелить ею дно посуды. Поверх уложить яблоки, перекладывая веточками сельдерея. Накрыть крышкой, установить гнет и залить рассолом. Рассол должен полностью покрывать яблоки. Емкость вынести в прохладное помещение. Через 25–35 дней яблоки будут готовы.

Моченые груши с эстрагоном

5 кг груш твердых сортов, по 15 листьев вишни и черной смородины, 25 стеблей зелени эстрагона

Для рассола: 4 л воды, $\frac{1}{3}$ стакана соли

Груши, листья и зелень вымыть. Зелень и листья разделить на 3 части, первую уложить на дно емкости, сверху уложить груши, перекладывая второй частью зелени и листьев. Третью часть выложить сверху на плоды. Для рассола вскипятить воду, всыпать соль, остудить и залить груши. Сверху накрыть крышкой и поставить груз. Поместить емкость в прохладное место. Через полтора месяца груши будут готовы.

Моченые груши с ржаной мукой

5 кг груш, 10 листьев черной смородины

Для заливки: 10 л воды, $\frac{1}{2}$ стакана ржаной муки, $\frac{1}{2}$ ст. ложки порошка горчицы, 5 ст. ложек соли

Груши вымыть, обсушить и уложить в емкость плодоножками вверх, перекладывая предварительно вымытыми смородиновыми листьями. Муку размешать в стакане теплой кипяченой воды, залить 2 л кипятка, накрыть крышкой и дать остыть. Затем процедить, добавить горчицу, соль и влить оставшуюся кипяченую воду. Этим рассолом залить груши, накрыть крышкой и установить гнет. Держать при комнатной температуре 5–7 дней, при необходимости доливать рассол. Через 7–10 дней емкость перенести в прохладное место. Груши будут готовы через 40 дней.

Соленые груши по-болгарски

2 кг груш, 100 г кизила, 1 ст. ложка соли, $\frac{1}{2}$ ч. ложки лимонной кислоты, 3–4 листика герани, около 1,3 л воды

Маленькие груши хорошо вымыть, удалить плодоножки. Уложить в трехлитровую банку, пересыпая кизилом. Добавить листики герани, соль и лимонную кислоту. Залить доверху холодной кипяченой водой. Солить 20 дней, через день банку переворачивать. Затем хранить в прохладном месте.

Моченые груши с горчицей

5 кг небольших груш, 500 г молотых семян горчицы, 5 л воды

Груши вымыть и хорошо вытереть шерстяной тканью, чтобы стереть воск. Уложить в банки слоями, посыпая молотыми семенами горчицы. Сутки выдержать в прохладном месте. Затем в банки осторожно влить охлажденную кипяченую воду, чтобы не смешались семена горчицы. Уровень воды должен быть выше плодов на 5–6 см. Банки накрыть пергаментной бумагой, хранить в прохладном месте. Груши будут готовы через месяц.

Груши, моченные с брусникой

5 кг груш, 1 кг брусники, 10 листьев черной смородины

Для рассола: 5 л воды, 1 ст. ложка соли, $\frac{1}{2}$ ст. ложки горчицы, $\frac{1}{2}$ ст. ложки простокваши

Груши и бруснику промыть. Положить в подготовленную посуду листья смородины, груши и бруснику. В кипяченую остывшую воду добавить соль, горчицу, простоквашу и перемешать. Залить этим рассолом груши, прижать гнетом. Через 5 дней поставить в холодное место.

Моченые груши в медовом сиропе

5 кг груш

Для заливки: 5 л воды, 1 ст. ложка соли, 1 стакан меда

Груши вымыть, обсушить и уложить в емкость. Воду вскипятить, добавить соль и мед. Остудить и залить груши. Прижать гнетом, чтобы груши не всплывали. Поместить емкость в холодное место на 35–40 дней.

Сливы моченые

5 кг слив

Для заливки: 2,5 л воды, $3\frac{1}{2}$ ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли

Сливы вымыть, уложить в емкость. В холодной кипяченой воде растворить сахар и соль. Холодным рассолом залить сливы, чтоб они были полностью им покрыты. Накрыть деревянным кругом и установить гнет. Держать при комнатной температуре. Через 2–3 дня убрать в холодное место.

Моченые сливы с душистыми травами

5 кг слив (желательно сорта «венгерка»), по 10 листьев черной смородины и вишни, по 3 веточки душицы и мяты

Для заливки: 1 л воды, 4 ст. ложки сахара, 1½ ст. ложки соли, ½ стакана солода, 1½ ч. ложки горчицы

Тщательно вымыть сливы, уложить их в емкость, перекладывая листьями и травами. В воду всыпать сахар, соль, солод и горчицу, прокипятить. Горячим рассолом залить сливы. Сверху положить чистую ткань, накрыть крышкой и установить гнет. Выдержать сливы при комнатной температуре 6–8 суток, затем убрать в холодное место. Сливы будут готовы приблизительно через месяц.

Маринованная терновая слива с горчицей

1 кг терновой сливы

Для маринада: 1 л воды, ½ ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, 100 мл лимонного сока, 4 ч. ложки горчичного порошка, 4 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца, ½ ч. ложки черного перца, 1 лавровый лист, ½ ч. ложки молотой корицы

Вымыть и обсушить сливы. Для маринада в воду добавить сахар, соль, лавровый лист, перец, корицу и гвоздику. Кипятить на слабом огне 3 мин, влить лимонный сок и снять с огня. Накрыть крышкой, остудить до теплого состояния. Уложить сливы в банку (1,5–2 л). Сверху насыпать 3 ч. ложки горчичного порошка. Сложить в несколько слоев марлю, смочить кипяченой водой, насыпать 1 ч. ложку горчицы, завернуть в узелок. Теплым маринадом залить сливы, сверху уложить узелок с горчицей. Закрыть банку полиэтиленовой крышкой и держать при комнатной температуре. Через 30–40 дней сливы будут готовы.

Моченый терн с пряностями

1,5 кг терна, растительное масло

Для рассола: 1 л воды, 5 ст. ложек соли, 5 горошин черного перца, 3 горошины душистого перца, 1–2 лавровых листа, 4 бутона гвоздики

Терн очистить от хвостиков, вымыть, выложить в банки. В кипящую воду добавить соль, перец, гвоздику и лавровый лист. Кипятить 5 мин, затем снять с огня и охладить. Терн залить рассолом, закрыть полиэтиленовыми крышками и через 12 ч убрать в холодное место. Через 7–10 дней терн можно употреблять в пищу. Чтобы предотвратить дальнейшее брожение

и сохранить вкус терна на длительное время, рассол слить. Разложить терн по стерилизованным банкам небольшого объема, залить растительным маслом. Хранить в холодильнике.

Моченые сливы в солодовом рассоле

5 кг слив

Для заливки: 2,5 л воды, 4 ст. ложки сахара, 2½ ст. ложки соли, ⅓ стакана солода, 70 г ржаной соломы (можно заменить ½ стакана ржаной муки)

В кипящую воду добавить соль, сахар и солод, залить соломой. Остудить и процедить. Сливы вымыть, разложить в банки и залить рассолом. Закрыть крышками и убрать в прохладное место. Через 12–16 дней сливы будут готовы.

Моченый терн

3 кг терна

Для рассола: 2 л воды, 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара

Ягоды терна вымыть и выложить в емкость. Вскипятить воду, добавить соль и сахар. Охладить рассол и залить им ягоды. Накрыть льняной тканью, сверху уложить деревянный круг и установить гнет. На неделю оставить при комнатной температуре, затем убрать в холодное место.

Моченая вишня

1 кг вишни

Для рассола: 1 л воды, 1½—2½ ст. ложки сахара (чем слаще вишня, тем меньше сахара), 1½ ч. ложки соли

Вишню вымыть, обсушить, уложить в емкость. Воду довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить в течение 5 мин. Залить ягоды горячим рассолом, накрыть льняной тканью, крышкой и поставить груз. Вишня будет готова к употреблению через 20–25 дней. Хранить в прохладном месте.

Моченый виноград с листьями вишни

3 кг винограда, 40–60 вишневых листьев, 1 ст. ложка порошка горчицы, 3–4 лавровых листа

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Виноград и листья вымыть. Дно емкости выстелить половиной вишневых листьев. Сверху плотно уложить грозди винограда, пересыпая их горчицей и добавив лавровые листья. Сверху виноград накрыть второй половиной листьев вишни. В кипяченой воде растворить соль, залить виноград. Емкость плотно закрыть и убрать в прохладное место. Виноград будет готов через 25–35 дней. В течение этого времени необходимо снимать плесень.

Моченый виноград с хреном и горчицей

3–4 кг винограда, 40 г корня хрена, 6 листьев хрена, 2 ст. ложки порошка горчицы

Для рассола: 5 л воды, 5 ст. ложек соли, 5 ст. ложек сахара, 1 ст. ложка порошка горчицы

Виноград перебрать, промыть, снять ягоды с грозди. Листья хрена вымыть, корень очистить и нарезать тонкими полосками. На дно посуды уложить 3 листа хрена, сверху – половину винограда, затем половину корня хрена и посыпать 1 ст. ложкой горчицы. Далее продолжить слои: оставшийся виноград, корень хрена и горчица. Укрыть листьями хрена. В кипяченой воде растворить сахар и соль. Холодным рассолом залить емкость с виноградом доверху. Посыпать горчицей, накрыть крышкой и установить гнет. Оставить в темном прохладном месте на 10–15 дней.

Моченый виноград

1 кг винограда

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка зерен горчицы, 2 ч. ложки соли

Грозди винограда промыть. В большую посуду можно уложить целые грозди, для стеклянных банок грозди разделить на части. В кипящую воду добавить сахар, соль и горчицу. Остудить и залить рассолом ягоды, накрыть льняной салфеткой, установить гнет. Убрать в холодное место. Через 25–30 дней виноград будет готов.

Брусника в собственном соку

500 г брусники, листья брусники, 2,5 л воды

Бруснику вымыть и уложить в стеклянную или эмалированную тару, пересыпая листьями. Залить ягоды охлажденной кипяченой водой. Закрыть емкость пергаментной бумагой. Поставить в темное прохладное место.

Моченая брусника

1 кг брусники

Для заливки: 1 л воды, 4 ч. ложки соли, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара, 1 бутон гвоздики

Бруснику промыть, обсушить, засыпать в банки. Вскипятить воду, добавить гвоздику, соль и сахар, проварить 2 мин. Остудить рассол до комнатной температуры, залить им банки с брусникой доверху. Плотно закрыть крышками и оставить на 5–8 дней при температуре около 10 °С. Затем убрать на хранение в прохладное место (до 6 °С).

Брусника с яблоками и лимонной цедрой

1 кг брусники, 500 г яблок сорта «антоновка»

Для заливки: 1,25 л воды, 500 г сахара, цедра 1 лимона, 2–3 бутона гвоздики

Яблоки и бруснику вымыть, обсушить. Яблоки нарезать кусочками и уложить в подготовленную емкость, пересыпая брусникой. В кипящей воде растворить сахар, добавить гвоздику и цедру лимона, дать остыть. Залить бруснику с яблоками. Накрыть марлей и деревянным кругом, установить гнет и поставить в холодное место.

Рябина моченая

1,5 кг рябины

Для заливки: 1 л воды, 1–2 ч. ложки сахара, 5–7 бутонов гвоздики

Подмороженные ягоды рябины снять с кисти, тщательно вымыть и выложить в емкость. Вскипятить воду, добавить сахар и гвоздику, охладить. Залить рябину. Сверху укрыть тканью, накрыть крышкой и установить гнет. Выдержать при комнатной температуре в течение 6–7 дней. Затем перенести в холодное место. Через 25–30 дней рябина будет готова.

Моченая красная смородина

4 кг красной смородины

Для рассола: 1 л воды, 4 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки соли, 3–4 горошины душистого перца, 3–4 бутона гвоздики

Красную смородину промыть, обсушить, отделить от веточек, сложить в емкость для квашения. Воду вскипятить, добавить сахар, соль и специи. Охладить рассол и залить им смородину. Посуду накрыть тканью, обвязать и вынести в прохладное место. Смородина будет готова через 2 недели.

Клюква моченая

5 кг клюквы

Для рассола: 500 мл воды, 1 ст. ложка сахара, 2 ч. ложки соли, 1–2 бутона гвоздики, щепотка корицы

Ягоды перебрать, осторожно промыть, обсушить. Уложить в подготовленную емкость. Воду вскипятить, добавить сахар, соль, гвоздику и корицу. Рассол охладить, залить клюкву. Емкость накрыть тканью и крышкой, поставить в прохладное место.

Соленый крыжовник с горчицей

2 кг крыжовника, 100 г ржаного хлеба, 1½ ч. ложки горчицы

Для рассола: 950 мл воды, 3 ст. ложки соли, 1 ч. ложка сахара, 4 листа вишни, 3 листа дуба

Листья промыть. Крыжовник вымыть, отрезать хвостики, уложить в емкость. Сверху разложить кусочки хлеба. Воду вскипятить, растворить в ней соль, сахар, затем добавить листья вишни и дуба, сразу снять с огня и дать остыть. Холодным рассолом залить ягоды, чтоб они были полностью покрыты жидкостью. Сверху положить чистую ткань, присыпать горчицей, накрыть крышкой и установить гнет. Емкость поставить в прохладное место. Через два месяца крыжовник будет готов к употреблению. Хранить в прохладном месте или законсервировать. Для этого слить рассол, ягоды разложить в стерилизованные банки. Рассол довести до кипения и залить им ягоды. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 15–20 мин, закатать и укутать до остывания.

Физалис моченый

1,5 кг физалиса

Для рассола: 1 л воды, 1–1½ ст. ложки сахара, 2 ч. ложки соли

Плоды физалиса очистить от оболочки, вымыть, протереть от налета. Уложить в подготовленную емкость. В холодной кипяченой воде растворить сахар, соль и залить ягоды рассолом. Накрыть крышкой, сверху поместить гнет. Через 7—10 суток проверить вкус: если рассол кислый, то брожение прошло нормально. Гнет снять, банки закрыть пластмассовыми крышками и хранить в прохладном месте.

Маринованные и консервированные ягоды

Маринованный виноград

2 кг винограда

Для маринада: 1 л воды, 350–400 г сахара, 2 ч. ложки соли, 1½ ч. ложки лимонной кислоты, ½ ч. ложки молотой корицы, 6–8 горошин душистого перца, 3–4 бутона гвоздики, 3–4 лавровых листа

Грозди винограда вымыть, обсушить, разделить на части, уложить в банки. Отдельно вскипятить воду, добавить сахар, соль и специи. Прокипятить 10–15 мин. В конце добавить лимонную кислоту, залить кипящим маринадом виноград. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 15 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Маринованные сливы с чесноком

2,5 кг слив, 200–250 г чеснока, 20 г острого перца, 6–8 горошин душистого перца, ½ пучка петрушки, ½ пучка базилика

Для маринада: 3 л воды, ½ ч. ложки лимонной кислоты, 6 ст. ложек сахара, 3 ст. ложки соли

Сливы и зелень вымыть, чеснок очистить. Сливы надрезать сверху и аккуратно вынуть косточки. Вместо косточек вставить зубчики чеснока. Уложить сливы в стерилизованные банки, перекладывая их душистым перцем, кусочками острого перца, петрушкой и базиликом. Залить плоды кипятком, дать постоять 3–5 мин. Затем слить воду, измерить ее объем и использовать для маринада. Добавить сахар, соль, лимонную кислоту и довести до кипения. Залить кипящим маринадом сливы, сразу же закатать и укутать до остывания.

Айва маринованная

1,5 кг айвы

Для заливки: 700 мл воды, 70–100 мл лимонного сока, 7 ст. ложек сахара, гвоздика, корица по вкусу

Айву промыть, разрезать на дольки, удалить семена. Бланшировать в кипящей воде 8–10 мин. Затем разложить по банкам. Вскипятить воду, добавить гвоздику, корицу и сахар.

Кипятить 5–7 мин, затем влить лимонный сок. Залить кипящим маринадом айву. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 10 мин, 1 л – 15 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Квашеный крыжовник

2 кг крыжовника, по 1 веточке укропа и мяты, 1 лист хрена, 15 г чеснока, по 3–5 листьев вишни и черной смородины, 10 г острого перца

Для рассола: 1 л воды, 3 ст. ложки соли, 2 лавровых листа

Крыжовник вымыть, отрезать хвостики, сложить в емкость, переслаивая листьями, зеленью и посыпая чесноком. Довести воду с лавровым листом до кипения, растворить в ней соль, дать остыть. Ягоды залить остывшим рассолом, выдержать 3–5 суток при комнатной температуре. Затем рассол слить, процедить и прокипятить в течение 10–15 мин. Ягоды разложить в стерилизованные банки, добавить острый перец. Залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить и повторить процедуру. В третий раз залить банки кипящим рассолом, закатать и укутать до остывания.

Клюква в собственном соку

2 кг клюквы

Вымыть и перебрать клюкву. Половину ягод измельчить с помощью блендера, выложить в кастрюлю, добавить целые ягоды и нагреть почти до кипения, но не кипятить. Выложить заготовку в стерильные банки. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 7—10 мин, 1 л – 15–20 мин. Банки закатать и укутать до остывания.

Заготовки из грибов

Заготавливать впрок можно лишь те грибы, в безопасности которых вы полностью уверены. Нельзя использовать грибы, собранные вдоль дорог, так как в них содержится много вредных веществ.

Грибы солят сухим (безрассольным) способом либо заливают холодным или горячим рассолом. При сухом и холодном способе грибы достигают готовности через 1,5–2 месяца, хорошо хранятся в прохладном месте. При горячем способе грибы будут готовы уже через несколько дней, но хранить их долго не рекомендуется. Подготовка грибов к квашению зависит от их типа. Такие нежные грибы, как рыжики, не моют, а протирают влажной тряпочкой. Плотные грибы предварительно замачивают на пару часов, чтобы очистить от песка. А вот грибы, содержащие едкий сок, вымачивать необходимо значительно дольше, несколько раз меняя воду, чтобы избавиться от горечи.

Мягкие, ломкие грибы солят отдельно от крепких и мясистых. Соление должно происходить при температуре не выше 6–8 °С, иначе они могут покрыться плесенью или прокиснуть.

При консервировании грибы обязательно нужно длительно стерилизовать, чтобы избежать ботулизма.

Соленые грибы

Соленые рыжики

1 кг рыжиков, 1½ ст. ложки соли

При засолке рыжиков, как правило, не используют специи и пряные травы, чтобы сохранить аромат этих грибов. Рыжики очистить. Насыпать немного соли на дно подготовленной емкости для засолки. На нее плотно выложить грибы шляпками вниз, посыпая солью, сверху установить гнет, чтобы он прижал грибы, но не повредил их. Держать емкость в прохладном месте 20 дней. Через 1–2 дня рыжики дадут сок. Грибы должны быть все время полностью покрыты им. Если рассола недостаточно, увеличить вес гнета или долить свежеприготовленный рассол (1 ст. ложка соли на 1 л воды).

Соленые сыроежки с листьями хрена

1,5 кг сыроежек, 30 г чеснока, по 20 г зелени укропа и петрушки, 2 листа хрена, 3 ст. ложки соли, молотый черный перец

Сыроежки выложить в подсоленную кипящую воду (2 ч. ложки соли на 1 л воды) и варить 15–20 мин, снимая пену. Затем откинуть на дуршлаг и дать жидкости стечь. Измельчить чеснок и зелень. На дно емкости для засолки положить лист хрена. Сверху плотно выложить сыроежки шляпками вниз, посыпая солью, перцем, измельченным чесноком и зеленью. Накрыть листом хрена, установить гнет, чтобы он прижал грибы, но не повредил их. Держать в прохладном месте 20–30 дней. Грибы должны быть полностью покрыты рассолом. Если рассола недостаточно, увеличить вес гнета или долить свежеприготовленный рассол (1 ст. ложка соли на 1 л воды).

Соленые рыжики с луком и морковью

3 кг рыжиков, 70—100 г репчатого лука, 70—100 г моркови, 5 ст. ложек соли, щепотка молотого черного перца

Рыжики очистить. Морковь нарезать полукружиями, лук – полукольцами. На дно подготовленной емкости для засолки насыпать немного соли. Плотно выложить грибы шляпками вниз, посыпая солью, морковью и луком. Сверху прижать нетяжелым

гнетом, чтобы он не повредил грибы. Поставить емкость в прохладное место на 15–20 дней. Грибы должны быть полностью покрыты рассолом. Если рассола недостаточно, увеличить вес гнета или долить свежеприготовленный рассол (1 ст. ложка соли на 1 л воды).

Соленые лисички с луком

1 кг лисичек, 180 г лука, 2 листа хрена, 15 г семян укропа, 2½ ч. ложки соли

Для рассола: 3 л воды, 150 г соли

Приготовить рассол: довести до кипения воду, растворить в ней соль. Положить в рассол подготовленные лисички и варить на медленном огне, пока они не опустятся на дно. Грибы откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости. Лук очистить, нарезать кольцами. На дно емкости для засолки выложить лист хрена, на него насыпать чуть-чуть соли и положить часть лука. Затем плотно уложить лисички шляпками вниз, чередуя с луком и посыпая семенами укропа и солью. Сверху положить лист хрена. Емкость накрыть и поставить в холодильник.

Соленые вешенки

1 кг вешенок

Для рассола: 400 мл воды, 2 ст. ложки соли, по 4–5 горошин черного и душистого перца, 2 лавровых листа

Вешенки тщательно промыть, отделить шляпки от ножек, шляпки крупно нарезать. Опустить в кипящую подсоленную воду (1 ст. ложка соли на 1 л воды) на 5–7 мин. Затем откинуть на дуршлаг и дать жидкости стечь. Подготовленные грибы выложить в чистые стеклянные банки. Для рассола довести до кипения воду с солью и специями, остудить. Залить вешенки остывшим рассолом. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодильник. Грибы будут готовы к употреблению через 7 дней.

Соленые белые грибы

1 кг белых грибов, 2–3 лавровых листа, 5 ст. ложек соли

Молодые белые грибы хорошо очистить, вымыть, обсушить и нарезать тонкими ломтиками. Выложить в эмалированную

емкость, посыпать частью соли и оставить на 2–3 ч. Затем переложить в банку, плотно приминая до выделения сока, насыпать соль и накрыть лавровыми листьями. Банку закрыть крышкой и поставить в холодильник.

Соленые грузди

2 кг груздей, 3 ст. ложки соли, листья вишни, черной смородины и хрена, зонтик укропа

Грузди перебрать, очистить, тщательно промыть. Вымочить в большом количестве воды в течение 3 дней. Воду менять 3–5 раз в день, вымачивать лучше в прохладном помещении, чтобы грибы не закисло. После вымачивания хорошо промыть. На дно емкости для соления положить листья вишни и черной смородины. На них шляпками вниз плотно уложить грузди, посыпая солью. Накрыть зонтиком укропа и листьями хрена, сверху установить гнет, чтобы он прижал грибы, но не повредил их. Оставить на 30 дней в прохладном месте.

Соленые грузди в рассоле (1 вариант)

2 кг груздей, 30 г чеснока, листья хрена, черной смородины и вишни

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли

Грузди тщательно очистить, вымыть, несколько раз менять воду. Отварить 15 мин в кипящей подсоленной воде (2 ч. ложки соли на 1 л воды), снимая пену. Откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Для рассола воду вскипятить, растворить в ней соль и снять с огня. Выложить в горячий рассол грузди, поставить под пресс на сутки. На дно стерилизованной банки или другой емкости положить половину листьев хрена, смородины и вишни. Затем выложить грузди, пересыпая их крупно нарезанным чесноком. Сверху положить оставшиеся листья. Хранить в холодильнике.

Соленые грузди в рассоле (2 вариант)

1 кг груздей, листья черной смородины и хрена

Для рассола: 1 л воды, 30 г соли, 8—10 горошин черного перца, 2 лавровых листа

Грузди тщательно вымыть, несколько раз менять воду.

Опустить в кипящую подсоленную воду (2 ст. ложки соли на 1 л воды), варить 15–20 мин после закипания. Грибы откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Для рассола вскипятить воду, добавить специи и соль. Выложить грибы в рассол, варить 5–10 мин. Затем грибы вместе с рассолом переложить в емкость для соления, накрыть листьями смородины и хрена. Сверху установить легкий гнет, чтобы грузди были полностью покрыты рассолом. Оставить на 5–6 дней при комнатной температуре. Затем поставить в холодное место на 30–40 дней.

Соленые опята

1,5 кг опят, 2 ст. ложки соли, 30 г зелени петрушки и укропа, 3–4 лавровых листа, ½ ч. ложки молотого черного перца

Грибы очистить, тщательно промыть, несколько раз меняя воду. Бланшировать в подсоленной кипящей воде (2 ч. ложки соли на 1 л воды) 15 мин. Откинуть грибы на дуршлаг, дать жидкости стечь. Мелко нарубить зелень петрушки и укропа. Подготовленные грибы плотно уложить в емкость для засолки, пересыпая солью, зеленью и специями. Сверху установить гнет. В течение суток в емкости должен образоваться рассол. Если его будет недостаточно и он не будет покрывать грибы полностью, следует увеличить вес гнета или долить свежеприготовленный рассол (1 ст. ложка соли на 1 л воды). Оставить в прохладном месте на 20–30 дней.

Соленые маслята

1 кг маслят, 1–2 лавровых листа, 2–3 листа черной смородины, 20 г зелени укропа, 10 г зелени петрушки, 20 г чеснока, черный и душистый перец горошком по вкусу, 1 ст. ложка соли

Для рассола: 3 л воды, 5 ст. ложек соли

Грибы вымыть, несколько раз меняя воду, очистить. Довести до кипения воду для рассола, растворить в ней соль. Опустить в кипящий рассол маслята и варить на слабом огне, снимая пену и периодически помешивая. Когда грибы осядут на дно, откинуть их на дуршлаг и дать остыть. Уложить грибы в банку, пересыпая солью и перекладывая листьями смородины, крупно нарубленной зеленью укропа и петрушки, измельченным чесноком и специями. Закрыть банку полиэтиленовой крышкой и убрать в холодильник. Маслята будут готовы к употреблению через 30–35 дней.

2 кг шампиньонов, 200 г лука, 4 ст. ложки соли, 1 ч. ложка сахара, 20 г чеснока, 50 мл растительного масла, по ½ ч. ложки молотого черного и острого перца, 50 мл растительного масла

Грибы тщательно вымыть. Выложить в емкость, посыпать солью и оставить на час-полтора. Время от времени перемешивать. За это время грибы обильно пустят сок. Нарезать лук полукольцами, чеснок – пластинками. С грибов слить жидкость. Добавить к ним лук и чеснок, посыпать перцем и сахаром. Переложить в подходящую по объему банку, влить масло. Банку закрыть крышкой и несколько раз перевернуть, чтобы масло равномерно распределилось по грибам. Поставить в холодильник на 12–24 ч, время от времени банку переворачивать.

Маринованные грибы

Маринованные шампиньоны

1 кг грибов (любых), 1 л воды, 1½ ст. ложки соли, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 2 лавровых листа, 3 горошины душистого перца

Грибы тщательно вымыть и при необходимости очистить. Довести до кипения воду, добавить соль, лимонную кислоту и специи. Опустить подготовленные грибы. Варить при слабом кипении 20 мин, снимая пену. Отваренные грибы положить в стерилизованные пол-литровые банки. Рассол, в котором они варились, процедить, довести до кипения и влить в банки. Прикрыть крышками. Стерилизовать 30–40 мин. Затем банки закатать, укутать до остывания. Хранить в сухом прохладном месте.

Маринованные шампиньоны

2 кг шампиньонов, 300–350 г лука, 50–70 г чеснока, 3½—

4 ст. ложки соли, ½ ч. ложки семян укропа, 1 ч. ложка молотого черного перца, 100 мл растительного масла, 70—100 мл лимонного сока

Шампиньоны тщательно вымыть. Небольшие грибы оставить целыми, крупные разрезать на 2 части. Лук нарезать полукольцами, чеснок – пластинками. Выложить в емкость грибы, переслаивая их луком и чесноком. Каждый слой посыпать солью и семенами укропа. Оставить на час-полтора для выделения сока. Выделившийся сок слить. Грибы полить маслом, лимонным соком, посыпать черным перцем. Оставить в холодильнике на 12 ч. Регулярно аккуратно перемешивать.

Грибы в томатном соусе

2 кг грибов, 300 г моркови, 300 г лука, 50 г чеснока, 200 г томатной пасты, 100 мл воды, 100 мл растительного масла, соль, сахар и специи по вкусу

Подготовить грибы, тщательно промыть, если требуется – предварительно отварить. Морковь натереть на терке, лук нарезать полукольцами. Обжарить лук и морковь в масле,

добавить грибы, жарить 10 мин. Затем добавить томатную пасту, тщательно перемешать и тушить на слабом огне под крышкой 50 мин. При необходимости можно долить воду. Добавить измельченный чеснок, соль, сахар, специи, варить еще 10 мин. Горячие грибы разложить в стерилизованные пол-литровые банки. Банки сразу же закатать и укутать до остывания.

Шампиньоны в масляном маринаде

1 кг шампиньонов, 30 г чеснока, 100–120 мл растительного масла, 70–100 мл лимонного сока, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка молотого черного перца, 1 ч. ложка паприки, пучок петрушки и укропа

Грибы хорошо вымыть, крупные разрезать на 2–4 части. Зелень мелко нарубить. Зубчики чеснока раздавить плоской стороной ножа. Разогреть масло на сковороде. Выложить в него чеснок, интенсивно помешивать, чтобы чеснок отдал аромат маслу, но не сгорел. Удалить чеснок. Выложить в сковороду шампиньоны, перемешать, посыпать солью, молотым перцем и паприкой. Томить в масле, помешивая, 1–2 мин. Выложить шампиньоны в герметичную емкость вместе с маслом. Добавить сахар, лимонный сок, зелень. Хорошо перемешать. Закрыть крышкой и поставить в холодильник на 2–3 суток. Регулярно емкость переворачивать или встряхивать.

Заключение

Надеемся, что вы нашли в этой книге много интересных и полезных рецептов, которые помогут вам сохранить урожай и всю зиму угощать семью и гостей вкусными разносолами. Предлагаемые рецепты не являются строгой догмой или неукоснительным правилом. Меняйте пряности и травы по вкусу, регулируйте остроту, уменьшая или увеличивая количество острого перца, ведь только вы знаете, что придется по душе вам и вашим близким. Если вы готовите по данному рецепту впервые, напишите его название на банке или емкости с консервацией. Тогда к следующему сезону заготовок у вашей семьи сформируется своя кулинарная коллекция любимых проверенных рецептов.

Приятного вам аппетита!